取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉 RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉 RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉 RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉
1108002019322 1108002019333 1108002019344 1108002019355
01

保　証　書

グリル付ビルトインコンロ

品名	RN-BV3ER-X7DS	RN-BV3ER-X7SS	RN-BV3ER-G7BB	RN-BV3ER-X7WS
型式の呼び	RHB71W15GV3-W	RHB71W15GV3-W	RHB71W15GV3-W	RHB71W15GV3-W

上記本体をお買い上げいただきましてありがとうございます。この保証書は、東京ガス供給区域内において、都市ガスにてご使用になる場合に、本書記載内容で無料修理をお約束するものです。

記

1．保証期間は、お買い上げの日から1年間とし、本体を対象にします。付属品は対象外です。なお、下記部品については以下の年数を保証いたします。
　電装基板………3年
2．万一故障の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお申し出ください。原則として、出張修理いたします。
3．サービス員がお伺いした時に保証書をご提示ください。
4．保証期間内においても、次の場合は有償修理といたします。
（1）　住宅用途以外でご使用になる場合の不具合
（2）　取扱説明書等の記載事項によらないでご使用した場合の不具合
（3）　器具を調整、改造された場合の不具合（但し、当社都合の場合はのぞきます）
（4）　お買い上げ後、取付場所の移動、落下等による不具合
（5）　建築躯体の変形等器具本体以外に起因する当該器具の不具合、塗装の色あせ等の経年変化またはご使用に伴う磨耗等により生じる外観上の現象
（6）　強い腐食性の空気環境に起因する不具合
（7）　犬、猫、ねずみ、昆虫等の動物の行為に起因する不具合
（8）　火災や凍結、落雷、地震、噴火、洪水、津波等の天変地異または戦争、暴動等の破壊行為による不具合
（9）　指定規格以外のガス、電気または熱媒等をご使用したことに起因する不具合
（10）本保証書を紛失された場合
5．無料修理やアフターサービス等についてご不明の場合は、お買い上げの販売店または、もよりの東京ガスへお問い合わせください。

保証履行者　

〒105-8527
東京都港区海岸1丁目5番20号

保証責任者　リンナイ株式会社
〒454-0802
名古屋市中川区福住町2番26号

■お買い上げ日および販売店名

お買い上げ日	平成　　年　　月　　日	
販売店名		扱者印
住所		
電話番号		

■修理記録
この本体の修理記録は、本体内部の故障診断シートに記録します。

■お客さまへ
1．この保証書をお受け取りになる時に、販売年月日、販売店、扱者印が記入してあることを確認してください。
2．本証書は再発行いたしませんので紛失されないように大切に保存してください。
3．無料修理期間経過後の故障修理等につきましては「アフターサービス」の項をご覧ください。
4．この保証書によって保証書を発行している者（保証履行者・保証責任者）、およびそれ以外の事業者に対するお客さまの法律上の権利を制限するものではありません。

TOKYO GAS

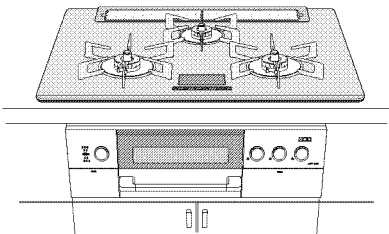
SG-02
JS0030-038(00)Ⓚ
06000005293560

TOKYO GAS　家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用<ビルトインコンロ>

品　名	機器コード
RN-BV3ER-X7DS	11-080-02-01932
RN-BV3ER-X7SS	11-080-02-01933
RN-BV3ER-G7BB	11-080-02-01934
RN-BV3ER-X7WS	11-080-02-01935

このたびは両面焼グリル付ガスビルトインコンロをお買い上げいただきまして、ありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に設置説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

炊飯機能でより上手に炊飯できるように別売で炊飯専用鍋があります。

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

こんなときも　あわてないで

- 火がつかない
- 火が小さくなった
- 火が消えた

Siセンサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは73ページをご覧ください

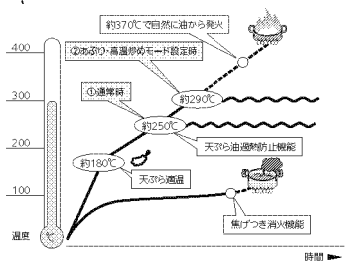
なるほど安心 Si センサーコンロ

温度を見守る温度センサーで、
安心便利機能を充実させた新しいコンロです。

① 万一の消し忘れや天ぷら油の過熱を**未然に防止**

② 鍋底が高温になると、自動的に弱火になる**安全設計**

③ 煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に**自動消火**

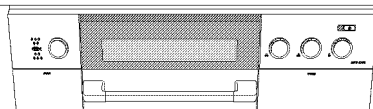
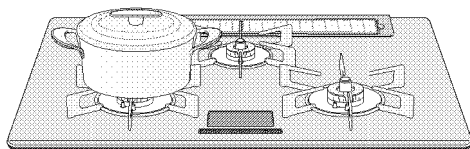
温度センサーのはたらき

①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②あぶり・高温炒めモード設定時

あぶり・高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。

あぶり・高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。あぶり・高温炒めモードに設定してから、最長60分（最初に自動で弱火になってから約30分）で、自動で火を消します。

あぶり・高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能、鍋なし検知機能は、はたらきません。

お問い合わせの多い項目です

■ 火がつかない

● 鍋を置いてください。

■ 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

● Si センサーコンロの安全機能がはたらいています。

■ あぶり・高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

● すべての安全機能が解除されたわけではありません。

詳しくは ☞ 73ページ

停電時もご使用いただけます

単3形アルカリ乾電池（1.5V）6個で、左コンロと後コンロの使用ができます。停電時に、電池ケースに乾電池を入れて使用してください。
停電時のご使用については、☞ 85ページをご覧ください。

⚠ 警　告

■焼網は使用しない

トップレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

もくじ

各部のなまえ …… 3
便利機能で楽しく調理 …… 7

安全なご利用のために
安全上のご注意 …… 8

このコンロについて
知っておいていただきたいこと …… 19
安全機能 …… 20
検索機能（QR コード） …… 22
各種設定の変更（カスタマイズ機能） …… 23
レンジフード連動機能 …… 25

毎日の使いかた
コンロ
基本の操作 …… 27
揚げものをする …… 29
コンロタイマーを使う …… 31
炒めもの・いりものをする …… 33
お湯をわかす …… 35
ゆでものをする …… 37
麺をゆでる …… 39
ごはん・おかゆを炊く …… 41
グリル
グリルの取り扱いと準備 …… 45
手動で調理（マニュアルモード） …… 51
自動で調理（魚オートメニューモード） …… 53
自動で調理（メニューモード） …… 55
自動で調理（グリルプレートモード） …… 57
自動で調理（あたためモード） …… 59
自動で調理（ココットモード） …… 61
自動で調理（ココットダッチオーブンモード） …… 63

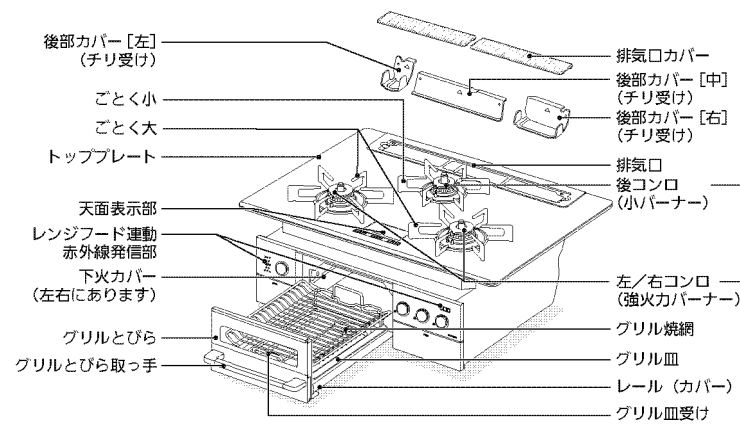
長くご利用いただくために
日常点検とお手入れの道具 …… 65
部品の取り付けと取りはずし …… 67
お手入れのしかた（コンロ） …… 69
お手入れのしかた（グリル） …… 72
よくあるご質問（Q&A） …… 73
ブザーが鳴って、こんな表示が出たら 81
停電時のご使用について …… 85
別売品のご紹介 …… 87
長期間使用しない場合／仕様 …… 88
アフターサービス／廃棄するときは 89
保証書 …… 裏表紙

取扱説明書

RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193 2
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193 3
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193 4
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193 5

01

各部のなまえ

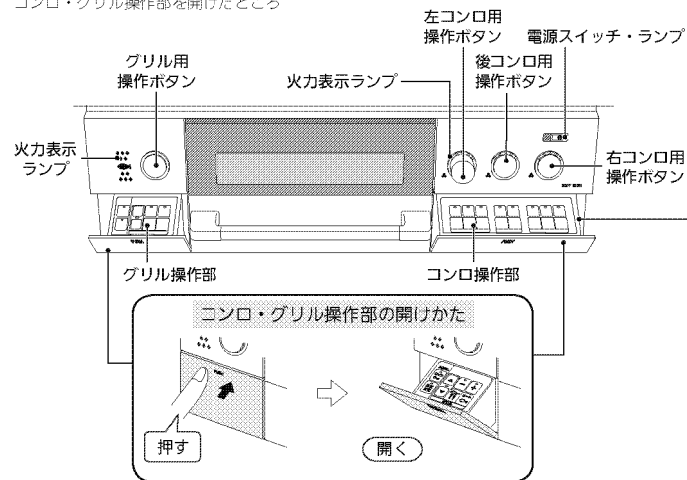
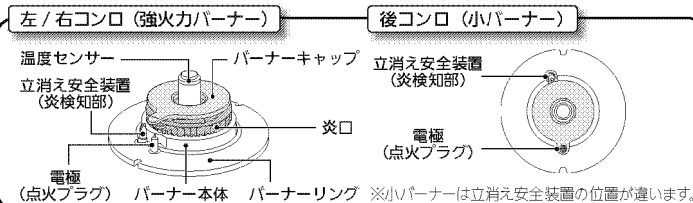
● 左／右コンロに強火力バーナーを採用しています。

※本機器の下にビルトインオーブンを設置されている場合は、後部カバー（チリ受け）［左］・［中］・［右］は取り付けられていません。

正　面

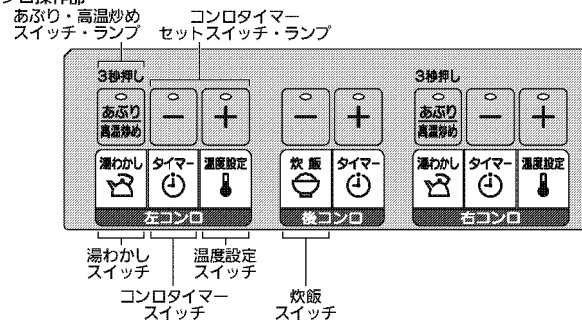
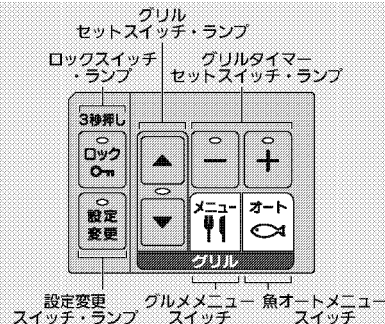
コンロ・グリル操作部を開けたところ

左／右コンロ（強火力バーナー）

後コンロ（小バーナー）

※小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

操作部

操作部を開けると、バックライトが点灯します。
※使用しないときは、約10秒後、消灯します。
　点火すると、ご使用のコンロ部のみバックライトが点灯し、操作をサポートします。

●コンロ操作部

●グリル操作部

取扱説明書

RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉	11080201932
RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉	11080201933
RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉	11080201934
RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉	11080201935

01

各部のなまえ（天面液晶表示）

天面表示部

※天面火力表示ランプは、コンロの火力表示ランプと同様に点灯、点滅します。
この取扱説明書では省略しています。

モード設定中や確定時、他コンロやグリル使用時などによって表示サイズが変わります。
以下の表示は一例です。

左コンロ使用中

●温度設定モード：設定中

右コンロ使用中

●温度設定モード：設定中

後コンロ使用中

●炊飯モード：設定中

グリル使用中

●魚オートメニューモード：設定中

※上記◯内のイラストはアニメーションで切り替わります。

取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉 11080201932
RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉 11080201933
RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉 11080201934
RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉 11080201935
01

便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

使い方	モード	用途
揚げものをするとき ☞ 29ページ	温度設定モード	焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮ものをするとき ☞ 31ページ	コンロタイマーモード	ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞ 33ページ	あぶり・高温炒めモード	ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 35ページ	湯わかしモード	コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ゆでものをするとき ☞ 37ページ	ゆでものモード	大根、じゃがいも かぼちゃなどの ゆでものに…
麺をゆでるとき ☞ 39ページ	麺ゆでモード・麺ゆで大モード	ラーメン そば、うどん パスタに…
ごはん・おかゆを炊くとき ☞ 43ページ	炊飯モード	専用土鍋で ごはんも 炊けます
グリルを使うとき ☞ 53ページ	魚オートメニューモード	魚を焼くときに
☞ 55、57、59、61、63ページ	メニューモード ☞ 55ページ	トーストやピザ グラタン・ホイル焼きに…
	グリルプレートモード ☞ 57ページ	魚、トーストやピザを焼くときに
	あたためモード ☞ 59ページ	冷めた料理の あたため直しに
	ココットモード ☞ 61ページ	魚や肉などを焼くときに グリル庫内の汚れが 気になるかたへおすすめ!
	ココットダッチオーブンモード ☞ 63ページ	煮もの、蒸しもの ケーキやパンを 焼くときに

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が軽傷を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止

接触禁止

分解禁止

ぬれ手禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

アース線を必ず接続する

危険

ガス漏れに気づいたら

火気禁止

■絶対に火をつけない
■電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺で電話を使用しない
　炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

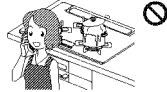
■すぐに使用を中止する
　①操作ボタンを押して、火を消す。
　②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
　③窓や戸を開けガスを外へ出す。
　④外に出て、もよりのガス事業者（東京ガス）に連絡する。

安全上のご注意（コンロ・グリル共通使用編）

警告

使用中は

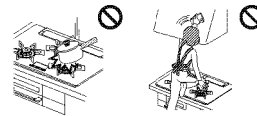
■機器から離れない
■就寝・外出をしない
- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

注意

接触禁止
■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない
やけどのおそれがあります。
- グリルのみ使用している場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートが熱くなります。
- ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
- 1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない
炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

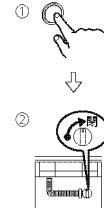
■点火しない場合は、操作ボタンを戻して消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する
すぐに点火すると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

トッププレートについて

■衝撃を加えない
■上にのらない
トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご相談ください。
※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入り、けがの原因になります。

使用時や使用後は

■点火・消火の確認をする
■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■操作ボタンを押して、火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める
地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。
☞73～84ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。

使用中は

■調理以外に使用しない
衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。

■機器に風を当てない
扇風機やエアコンなどの風が当たると安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■必ず換気扇を回すか、窓を開ける
換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。
・屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
・屋内設置でふろがまを使用している場合
換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

■操作部やグリルとびらに強い力を加えない
手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部に水や洗剤を直接かけない
誤作動の原因になります。

■幼いお子さまだけで触らせない
やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201935
01

安全上のご注意（コンロ使用編）

警告

使用してはいけないもの

■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具
一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

アルミはく製しる受け　省エネごとく

焼網

近くに置いてはいけないもの

■爆発のおそれがあるもの
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいもの
火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいもの
火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

■温度センサーは絶対に取り外さない
火災の原因になります。

■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない
廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。

揚げもの調理をするときは

■あぶり・高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない
鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

調理油　冷凍食材
冷凍食材を鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に密着させない

■複数回使った調理油で揚げものをしない
発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。

■揚げ過ぎない
長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う
調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

調理油　食材
食材全体がつかるまで

■身体や衣服が炎に近づかないように注意する
衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

注意

使用する鍋などについて

■石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない
異常過熱による機器損傷の原因になります。

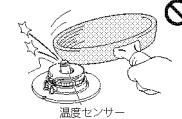
■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない
鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。

取っ手　ごとくのツメ
取っ手とごとくのツメの方向を合わせる

■軽い鍋は調理物を含めて 300 g以上で調理する
軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。
調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する
異常過熱による機器損傷の原因になります。

■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない
- 変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。
- 鍋なし検知機能 ☞20ページの誤作動の原因になります。

温度センサー

■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉 11080201932
RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉 11080201933
RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉 11080201934
RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉 11080201935
01

安全上のご注意（グリル使用編）

警告

■グリル皿にグリル石やグリルシート、アルミはくなどを使用しない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時は、グリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない
魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿やグリルプレート、下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網やグリルプレートについた皮や食材はご使用のつど取り除く
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

近くに置いてはいけないもの

■爆発のおそれがあるもの
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

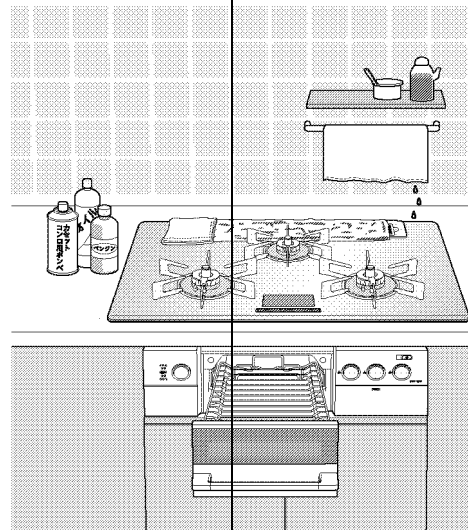
■引火しやすいもの
火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいもの
火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

■排気口にふきんやものをのせたり、排気口をアルミはくなどでふさがない

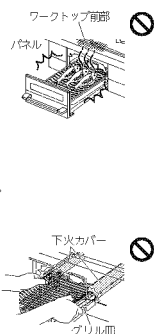
■排気口のまわりにものを置かない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器損傷の原因になります。

注意

接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない
やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで水平に引き出してください。

■グリルとびらを開けたまま使用しない
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■魚などの調理物を焼き過ぎない
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
① 操作ボタンを押してグリルの火を消す。
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

■下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網・グリルプレートを置いて使用しない
魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。

■グリル皿に水を入れない
この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■排気口に手や顔などを近づけない

■排気口に鍋の取っ手を向けない
- 高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
- 鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■使用中、使用直後はグリルとびらに水や洗剤をかけない

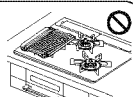
■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない
ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。

安全上のご注意（グリル使用編・お手入れ編）

注意

グリルプレートを使うときは

■コンロ上で使用しない
グリルプレートの損傷・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロで使用しないでください。

■グリルプレートモード・あたためモード以外では、使用しない
グリルプレート表面の塗装を痛める原因になります。

■グリル焼網を取りはずして使用する
調理がうまくできなかったり、グリルプレート表面の塗装を傷める原因になります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
- 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。
  やけどや火災などの原因になります。

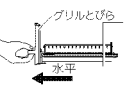
■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する
焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れする
速く引き出すと、脂がこぼれてやけどのおそれがあります。

■グリル皿はていねいに持ち運ぶ
グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

グリルとびら
水平

■グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは冷めてから取り出す
使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。
また、グリル皿受け・レール（カバー）も高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■グリルプレートを取りはずす場合は、たまった脂などをキッチンペーパーなどで必ずふき取る
グリルプレートにたまった脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する
調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める
誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■ロックをして、電源を切る ☞ 28ページ
不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする
手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする

■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける
炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

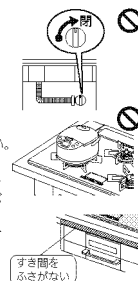
■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する
- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- 途中消火や鍋なし検知機能☞20ページの誤作動の原因になります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

温度センサー

お願い

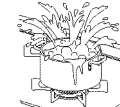
機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- 雷が発生したときは、機器の使用を中止し、電源ブレーカーを切ってください。
  雷による一時的な過電流で、電子部品を損傷することがあります。
- トッププレートの上や近くで、IHジャー炊飯器、卓上型IHクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。

すき間をふさがない

コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。
  長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
  ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
  煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり、温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象とは？

突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

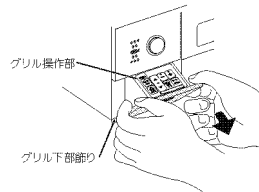
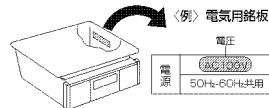
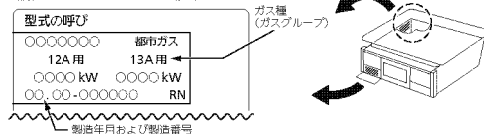
安全上のご注意（設置編）

警告

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
※詳しくは、設置説明書を参照してください。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）および電源（電圧・周波数）が一致していることを確認する

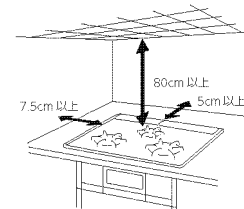
- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 使用電源の電圧と一致していない場合、そのまま使用すると火災や感電の原因になります。また、故障の原因にもなります。
- 銘板は機器内左後方側面と前面のグリル下部飾りを開けたグリル操作部正面に貼ってあります。また、電気用銘板は機器内右後方側面に貼ってあります。供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

- 転居されたときも、供給ガスの種類および電源の種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

電源（電圧・周波数）は「仕様」☞ 88ページ
をご確認ください。

■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。

- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

電源コード・プラグは

■ぬれた手で抜き差ししない

感電やけがをすることがあります。

■切断して延長しない

機器の設置は電源コードがコンセントに届く範囲としてください。
感電や火災などの原因になります。

■傷んだ電源コードや電源プラグ、差し込みがゆるいコンセントは使用しない

感電や火災の原因になります。

■電源コードを持って引き抜かない

電源プラグを抜くときは、電源コードを持たず、電源プラグを持って抜いてください。電源コードを引っ張ると、電源コードが破損し、感電・ショート・火災や機器故障の原因になります。

■コンセントや配線器具の定格を超える使いかたをしない

たこ足配線などで定格を超えると、発熱による火災の原因になります。

■無理な力を加えたり、重いものをのせたりしない
たばねたまま使用しない

感電・発熱による火災の原因になります。

■電源プラグの根元までしっかりコンセントに差し込む

感電や火災の原因になります。

■電源プラグのほこりなどは定期的に取る

電源プラグを抜き、乾いた布でふいてください。電源プラグにほこりがたまると、湿気などで絶縁不良となり、火災の原因になります。

アース線は

■アース線を確実に取り付ける

- 故障や漏電のときに感電するおそれがあります。
- アースの取り付けはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご相談ください。

知っておいていただきたいこと

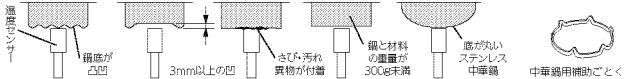
温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警 告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。

温度センサー　鍋底が凸凹　3mm以上の凹　さび・汚れ 異物が付着　鍋と材料の重量が300g未満　底が丸いステンレス中華鍋　中華鍋用補助ごとく

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。

耐熱ガラス容器　土鍋　底が浅く広い鍋

鍋の選びかた

炊飯モードに適した鍋については、☞ 41ページをご覧ください。

鍋の種類			●揚げもの調理（油の量200ml以上）●炒めもの調理	その他の調理	●温度設定モード揚げもの調理（油の量500ml～1L）	●湯わかしモード（水の量500ml～3L）	●ゆでものモード●麺ゆでモード（水の量500ml～3L）●麺ゆで大モード（水の量500ml～4L）
鍋	材質：アルミ、銅鉄、ホーロー		○	○	○	○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○	○	○	○
		※薄手	×	○	×	○	○
中華鍋 フライパン	材質：アルミ、銅、鉄		○	○	○	—	—
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	※厚手	○	○	○	—	—
		※薄手	×	○	×	—	—
無水鍋 多層鍋			○	○	×	○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋			×	○（ただし、火が消える場合があります）	×	×	×
やかん			—	○	—	○	—

※厚手：2.5mm 以上　薄手：2.5mm 未満　○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

◘お願い

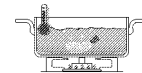
中華鍋を使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

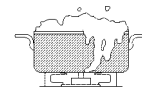
安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能　（左/右コンロ）（後コンロ）

調理油が過熱されると、自動で火力を調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置　（左/右コンロ）（後コンロ）（グリル）

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能　（左/右コンロ）（後コンロ）

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は、変更することができます。☞ 23ページ

火を消します

グリル消し忘れ消火機能　（グリル）

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で消火します。☞ 51ページ

火を消します

煮ものなどで焦げついた場合、鍋を傷める前に自動消火

焦げつき消火機能　（左/右コンロ）（後コンロ）

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消します。
鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき消火機能が正常にはたらかないことがあります。

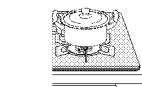
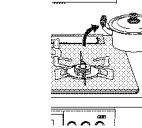
そで口への引火を未然に防止（鍋を置かないと、安全のため点火しません）

鍋なし検知機能　（左/右コンロ）

コンロの温度センサーには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しています。鍋を置かないと点火しません。

調理中に鍋やフライパンを持ち上げると自動で弱火になります。
弱火の状態が約 1 分続くと、自動で火を消します。

また、調理中に鍋やフライパンを戻す（置く）と、自動で強火になります。
一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。

あぶり・高温炒めスイッチを 3 秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。鍋を持ち上げる炒めものや高温になるいりもの調理、鍋を使わないあぶりもの調理の場合に使用します。

取扱説明書

RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉 11080201932
RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉 11080201933
RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉 11080201934
RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉 11080201935

01

安全機能

地震のときにも自動消火

感震停止機能 （左／右コンロ）（後コンロ）（グリル）

機器本体が震度約 4 以上の揺れを検知すると、コンロ・グリルとも自動で火を消します。
感震停止機能は解除「oFF」にすることができます。☞ 23ページ

誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能 （左／右コンロ）（後コンロ）（グリル）

幼いお子さまのいたずらや誤ってスイッチを押してしまうなどの誤操作も、作動しないようにロックすることができます。
ロックスイッチを 3 秒以上長押しすると、電源スイッチ以外の操作スイッチがすべてロックされます。
電源スイッチを「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。☞ 28ページ

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能 （左／右コンロ）

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 28ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー （グリル）

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

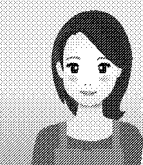
電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

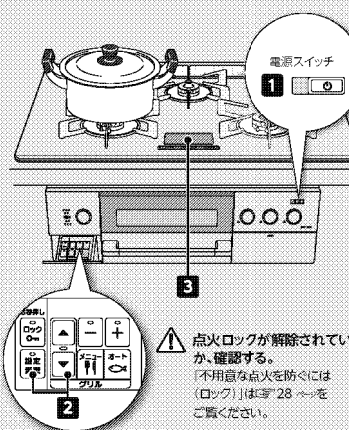
電源オートオフ機能 （左／右コンロ）（後コンロ）（グリル）

調理終了後、電源を切り忘れても、3 分後に自動で電源を切ります。
電源オートオフ機能の時間は変更することができます。☞ 23ページ

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能 （左／右コンロ）（後コンロ）

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力を調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモード（左／右コンロ）をお使いください。
☞ 33ページ

検索機能（QR コード）

⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**
「不用意な点火を防ぐには（ロック）」は☞ 28 ページをご覧ください。

QR コードは、(株) デンソーウエーブの登録商標です。

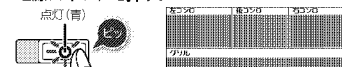
お願い

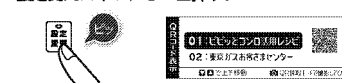
天面表示部（トッププレートのガラス表面）がぬれていたり、汚れがある場合は、QR コードを正しく読み取れません。その場合は、お手入れをしてから再度読み取ってください。
トッププレート（ガラス）のお手入れは☞ 69 ページをご覧ください。

お知らせ

お使いの携帯の機種によっては、ご覧いただけない場合があります。
パソコン用サイトの閲覧になりますので、通信料がかかります。

1 電源を入れる

電源スイッチを押す。

2 調べたい項目を選ぶ

設定変更スイッチを 2 回押す。

グリルセットスイッチ［▼／▲］を押す。
下記の項目を選択できます。
01：ピピッとコンロ活用レシピ
02：東京ガスお客さまセンター

3 QR コードを読み取り、サイトへアクセスする

QR コード対応の携帯電話・スマートフォンなどで QR コードを読み取ります。

URL が表示されます。

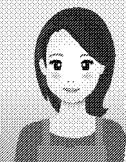
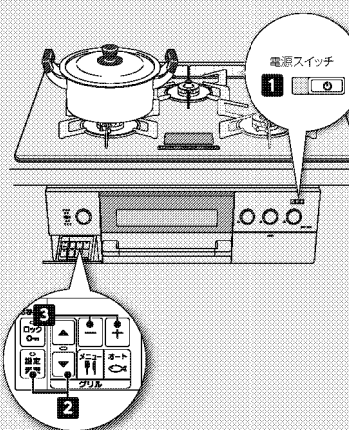
URL をクリックし、サイトにアクセスします。
その後は、アクセスしたサイトに従って、操作してください。
設定変更スイッチを押すか、電源を切ると検索機能（QR コード）は終了します。

各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

機能	内容	設定項目
01：音声モード	音声ガイドの設定ができます。 標準…安全機能のお知らせやネクストガイドをします。 親切…「標準」よりもさらに多種のガイドをします。	切⇔標準⇔**親切（初期設定）**
02：音量	音声ガイドの音量を設定できます。	小⇔**標準（初期設定）**⇔大
03：音声スピード	音声ガイドの音声の速さを設定できます。	ゆっくり⇔**標準（初期設定）**⇔速め
04：画面表示の明るさ	天面表示部の画面の明るさを設定できます。（天面表示部の温度が高い場合、自動で明るさを落とす場合があります。）	（暗め）1⇔2⇔3⇔4⇔**5（初期設定）**（明るめ）
05：画面表示の濃さ	天面表示部の画面の濃さを設定できます。	（薄い）1⇔2⇔**3（初期設定）**⇔4⇔5（濃い）
06：省電力モード	省電力モードを設定、または解除できます。（省電力モードに設定すると、天面表示部の明るさを抑え、操作部のバックライトが消灯し、操作ボタン周りの火力表示がランプ1個の点灯、点滅になります。）	**OFF（初期設定）**⇔ON
07：電源オートオフ時間	電源オートオフの時間を1～25分（1分刻み）に設定できます。	1分～25分（1分刻み） **3分（初期設定）**
08：消し忘れ消火時間	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更することができます。	30分～120分（10分刻み） **120分（初期設定）**
※ 09：湯わかしお知らせ時間	沸とうのお知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。	早め⇔やや早め⇔**標準（初期設定）**⇔やや遅め⇔遅め
※ 10：ゆでものお知らせ時間		
※ 11：麺ゆでお知らせ時間		
12：ごはん炊き上げ調整	ごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	弱め⇔**標準（初期設定）**⇔強め
13：レンジフード連動機能	レンジフードをコンロと連動させる機能のON/OFFを設定できます。	自動OFF⇔**自動ON（初期設定）**
14：レンジフード風量切替	レンジフードの風量を自動で切り替える機能のON/OFFを設定できます。	自動OFF⇔**自動ON（初期設定）**
15：感震停止機能	お住まいの環境によって感震停止機能がはたらく場合があります。あまりひんぱんに感震停止機能がはたらく場合は解除できます。	OFF⇔**ON（初期設定）**
16：グリルプレート	グリルプレートを使って調理するメニューのON/OFFを設定します。	OFF⇔**ON（初期設定）**
17：クッキングプレート	別売のクッキングプレートを使って調理するメニューのON/OFFを設定します。	**OFF（初期設定）**⇔ON
あたため容器選択	グリルプレート・クッキングプレート両方の容器の設定がONになった場合、あたため時の容器をグリルプレートかクッキングプレートのどちらかに選択できます。	非表示**（初期設定）**
18：ココット	別売のココットを使って調理するメニューのON/OFFを設定します。	OFF⇔**ON（初期設定）**
19：ココットダッチオーブン	別売のココットダッチオーブンを使って調理するメニューのON/OFFを設定します。	OFF⇔**ON（初期設定）**
20：専用土鍋 炊飯	別売の炊飯専用土鍋を使って調理するモードのON/OFFを設定します。	OFF⇔**ON（初期設定）**
21：オールリセット	カスタマイズした設定を初期設定に戻します。	グリルタイマーセットスイッチ［+］を3秒押し。
22：最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	検出箇所表示とエラーコードを天面表示部に表示します。

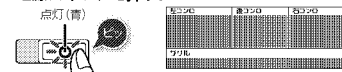
※左／右コンロ同時に設定が変更されます。

（カスタマイズ機能）

⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**

「不用意な点火を防ぐには（ロック）」は☞28ページをご覧ください。

設定のしかた

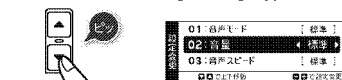
1 電源を入れる

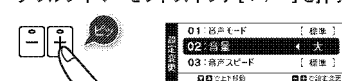
電源スイッチを押す。

2 設定変更する機能を選ぶ

設定変更スイッチを押す。

01～20まで機能を設定できます。

詳しい内容は、☞23ページの表をご覧ください。

グリルセットスイッチ［▼／▲］を押す。

3 設定項目を変更する

グリルタイマーセットスイッチ［+／−］を押す。

［+／−］スイッチを押すごとに、変更が確定されます。設定変更スイッチを2回押すか、一度電源を切ってから、使用してください。

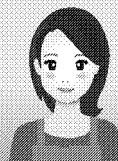
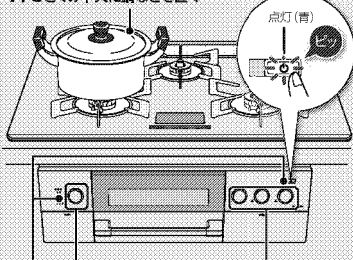
レンジフード連動機能

左／右コンロ　後コンロ　グリル

点火・消火に合わせ、自動でレンジフードの運転・停止を行います。

自動運転の場合

1. ごとくの中央に鍋などを置く
2. 電源スイッチを押す

点灯（青）　ピッ

赤外線発信部

🅾お願い

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。
指定外のレンジフードでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。

レンジフードの使いかたは、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。

自動運転のしかた

❶点火する

操作ボタンを押す。
自動でレンジフードの運転が開始します。
最初は「中」の風量で運転します。
その後、自動で調節します。

点灯（青）点滅（青）　ピピッ

❷火を消す

操作ボタンを押す。
レンジフード設定の停止タイマー（約３分）終了後に、自動でレンジフードの運転は停止します。

消灯　ピー

手動運転のしかた

❶運転を開始する

レンジフード側の運転スイッチを押す。
風量を設定してください。

❷運転を停止する

レンジフード側の停止用スイッチを押す。

照明の点灯・消灯のしかた

❶照明を点灯・消灯する

レンジフード側の照明スイッチを押す。

🅾お願いと●お知らせ

操作について
点火・消火時はカウンターから約 20 ～ 30cm 離れ、機器の正面に立って右図のように操作してください。
レンジフード連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを作動させます。

スイッチON！
約20～30cm

●以下のように操作すると、作動しない場合がありますが、故障ではありません。
- ガス機器の近くに立ち過ぎている。離れ過ぎている。
- ガス機器の横に立って操作している。
- テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
- 黒い服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
- ガス機器、レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
- 赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。

※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。

頭や手でさえぎらない　赤外線発信部　離れて操作しない

🅾風量は自動で調節します。変更したいときはレンジフード側の操作部で切り替えてください。
●すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、火力によって風量を自動で調節します。
●風量自動切替を「OFF」にすると、「中」の風量のみでの運転となります。

🅾レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。停止する場合はレンジフード側で操作してください。
🅾自動で火が消えた場合（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）、レンジフードは自動で停止しません。操作ボタンを押して停止してください。
🅾必ず火が消えたことを確認してください。
●火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。すべてのコンロ、グリルを消火したとき、レンジフードが停止します。

取扱説明書

RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193２
RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193３
RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉 11080201934
RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉 11080201935

01

基本の操作（コンロの使いかた）

コンロ Cooking Stove

コンロの基本的な操作方法をご説明します。

鍋などを置かないと点火しません!（左／右コンロ）

電源スイッチ

１２３

⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには（ロック）」は☞28ページをご覧ください。

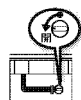
お願い

パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

ワンポイント

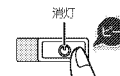
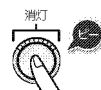
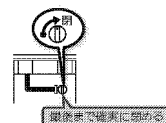
炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは…
あぶり・高温炒めモードに設定して調理してください。☞33ページ
揚げものをするときは…
温度設定モードで調理してください。☞29ページ

お使いになる前に…

1. ガス栓を開ける
ガス栓（ねじガス栓）を左に回し、全開にする。

2. 鍋などを置く
ごとくの中央に鍋などを置きます。
●鍋などを置かないと点火しません。
ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。
（左／右コンロ）
●鍋などを置いても、温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。（左／右コンロ）

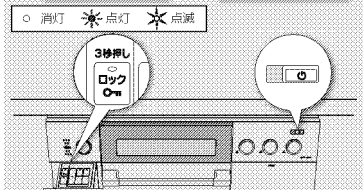
3. 電源を入れる
電源スイッチを押す。
点灯（青）

お使いになった後は…

1. 電源を切る
電源スイッチを押す。
消灯

2. ガス栓を閉める
ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉める。
最後まで確実に閉める

お願いと●お知らせ

不用意な点火を防ぐには（ロック）☞21ページ
幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作スイッチをロックすることができます。
電源を入れ、消火していることを確認してください。

ロックするとき	ロックを解除するとき
3秒押し → 3秒後「ピッ」となるまで押す	3秒押し → 3秒後「ピー」となるまで押す

○消灯　点灯　点滅

※ロックスイッチを押している間は、天面表示部にアニメーションを表示します。
※電源スイッチを「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。

基本の操作

❶点火する
操作ボタンを押す。
点灯（青）点滅（青）

●点火すると、左／右コンロは、弱火側から３個点灯し４番目が点滅します。（中火点火機能）☞21ページ
また、後コンロは、弱火側から５個すべてが点灯します。

❷火力を調節する
操作ボタンをゆっくり回す。
回すたびに、ランプが点灯・点滅し移動します。
（点滅でも使用できます。）
弱火　強火　ゆっくり回す　点灯（青）

火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

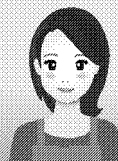
❸火を消す
操作ボタンを押す。
消灯

必ず火が消えたことを確認してください。

基本の操作（コンロの使いかた）

27　28

コンロ Cooking Stove 揚げものをする（温度設定モード） 左／右コンロ

火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープします。

1. ごとくの中央に鍋を置く
適した油の量：500ml ～ 1L
2. 電源スイッチを押す

1 温度を設定する

使用するコンロの温度設定スイッチを押す。
最初は「180℃」が表示されます。

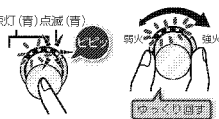
コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、温度を設定する。
130 ～ 220℃まで 10℃刻みで設定できます。

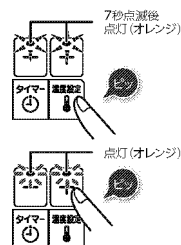
お願いと お知らせ

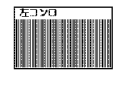
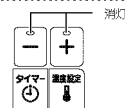
- 取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。
- 2 回目以降は、前回設定の温度が表示されます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を 1 ～ 120 分の間で設定できます。☞ 31 ページ
最初は「5分」が表示されます。タイマーは設定温度になると、カウントダウンを始めます。

2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。
操作ボタンをゆっくり回す。

- 火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

設定温度になると、ブザーでお知らせ

3 調理をはじめる

- 調理中は、機器から離れないでください。調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。
- 調理中に火が消えた場合でも、設定温度は記憶されています。再度操作1から行ってください。（温度を設定する必要はありません。）
- 設定温度は、調理中でも変更できます。
- 調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。

- 一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。

4 火を消す

操作ボタンを押す。

- 必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

火加減が難しい揚げもの以外も調理できます。

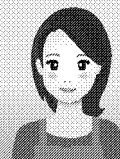
- 設定温度の目安

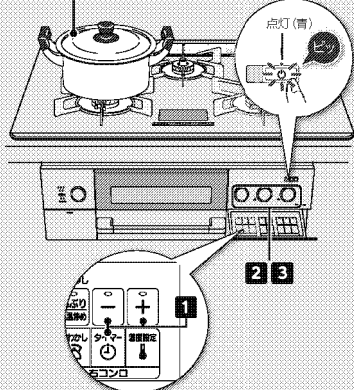
温度	料理
140	厚焼き卵、ハンバーグ、クレープ
160	とりのから揚げ、とんかつ、ホットケーキ
180	てんぷら、コロッケ、お好み焼き
200	ステーキ、ポークソテー、かきもち揚げ

鍋の種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。
揚げもの調理に適した鍋については、☞ 19 ページ をご覧ください。

29　30

コンロタイマーを使う

コンロ Cooking Stove

設定時間になるとお知らせし、
自動で火を消します。
消し忘れ防止に便利です。

1. ごとくの中央に鍋などを置く　2. 電源スイッチを押す

ワンポイント

湯わかしモードと併用で麦茶の煮出し、ゆでもの調理にも活用できます。
活用法 ☞ 36 ページ

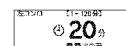
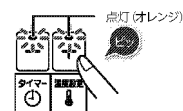
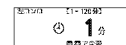
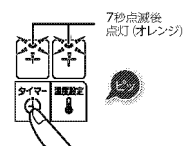
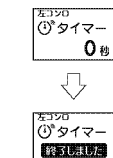
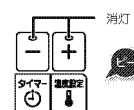
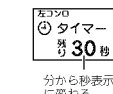
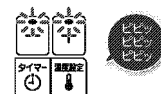
(コンロタイマーモード) 左／右コンロ　後コンロ

1 時間を設定する

使用するコンロのコンロタイマースイッチを押す。
最初は「1分」が表示されます。

コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、時間を設定する。
1～120分まで1分刻みで設定できます。
押し続けると、30分までは5分刻み、30分以降は10分刻みで設定できます。

◘お願いと ●お知らせ

- 設定時間は、調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、もう一度コンロタイマースイッチを押します。
- コンロタイマー設定中は、消し忘れ消火機能は、はたらきません。

2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

◘火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉 11080201932
RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193З
RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193４
RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193５
01

コンロ
Cooking Stove

炒めもの・いりものをする（あぶり・高温炒めモード） 左／右コンロ

炒めもの、いりもの、あぶりものなどで急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。

「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除します。

1. ごとくの中央にフライパンなどを置く
2. 電源スイッチを押す

点灯（青） ピッ

3秒押し あぶり 高温炒め 湯わかし タイマー

1 あぶり・高温炒めを設定する

使用するコンロのあぶり・高温炒めスイッチを3秒以上押す。

押している間は、天面表示部にアニメーションを表示します。ランプが点灯し、ブザーでお知らせします。

◘お願いと◉お知らせ

- ◉取り消すときは、もう一度あぶり・高温炒めスイッチを押します。
- ◉火が消えると、あぶり・高温炒めモードは取り消されます。
- ◉コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～60分の間で設定できます。☞ 31ページ
  最初は「1分」が表示されます。

2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

点灯（青）点滅（青） ピピッ

◘火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

3 調理をはじめる

◘加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

◉一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。

4 火を消す

操作ボタンを押す。

消灯

3秒押し あぶり 高温炒め 消灯

左コンロ

◘必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

こんなとき、あぶり・高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまうとき
- 鍋を振る調理で弱火になると支障があるとき

⚠ 警 告

⃠ **■あぶり・高温炒めモードで揚げもの調理をしない**

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

⃠ **■焼網は使用しない**

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

⚠ 注 意

■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける

温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器損傷の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

ワンポイント

温度センサーのはたらき

①通常時

温度センサーのはたらきにより、炒めものやいりものなど比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。

②あぶり・高温炒めモード設定時

あぶり・高温炒めモードは温度センサーがまったくはたらかなくなる機能ではなく、**①通常時**よりも高い温度まで調理できる機能です。あぶり・高温炒めモードを使用した場合でも、鍋の異常過熱を防ぐために、強火・弱火を自動で調節したり、自動で火を消したりします。あぶり・高温炒めモードに設定してから最長60分（最初に自動で弱火になってから約30分）で、自動で火を消します。

ただし、コンロタイマーの設定時間またはコンロ消し忘れ消火機能の設定時間になった場合は、自動で火を消します。

あぶり・高温炒めモード設定中は、焦げつき消火機能や天ぷら油過熱防止機能、鍋なし検知機能ははたらきません。

取扱説明書

RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193 2
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193 3
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193 4
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193 5

01

お湯をわかす

コンロ Cooking Stove

適した鍋	適した水の量
底の平らな鍋 やかん	500ml～3L やかんや鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の６～７割）にする。（ふきこぼれ防止）

◘お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

点火して沸とうするまで

・ふたを開け閉めしない　・水をかき混ぜない
・やかんや鍋を動かさない　・水を追加しない
・具を入れない　・火力を変えない

（湯わかしモード）

1 湯わかしを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを１回押す。
押すたびに、以下の順で切り替わります。
湯わかし → ゆでもの → 麺ゆで → 麺ゆで大
取り消し(消灯)

2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

沸とうすると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

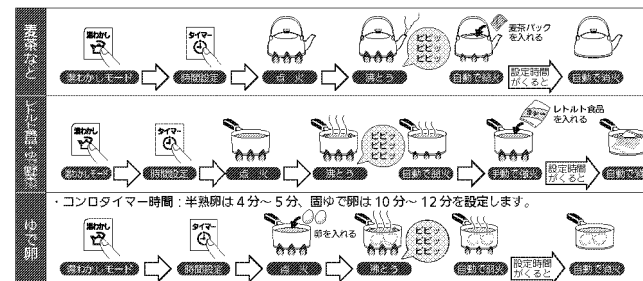
◘お願いと ◉お知らせ

◉コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を１～120分の間で設定できます。☞ 31ページ
最初は「5分」が表示されます。

◘火力はやかんや鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

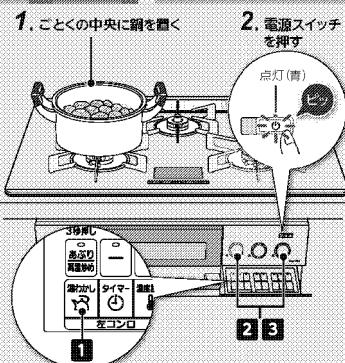
◘やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
◉カスタマイズ機能で、湯わかしお知らせ時間を変更することができます。☞ 23ページ
◉以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
・一度わかしたお湯(約70℃以上)を再び湯わかしモードでわかしたとき
・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき
◉操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

ワンポイント

沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。（湯わかしモード）
活用法（コンロタイマー時間は、材料の量などにより調節してください。）

※ゆで野菜は沸とう後に入れます。

取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉 1108002019 32
RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉 1108002019 33
RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉 1108002019 34
RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉 1108002019 35
01

ゆでものをする

水に具を入れて加熱するゆでもの調理において、火力を自動で調節し、ふきこぼれを防ぎます。沸とう後に具を入れるゆでもの調理（ほうれん草の下ゆでなど）には使用できません。

適した鍋	適した水の量
鍋径：18～26cm 材質：アルミ、銅、ホーロー、鉄、ステンレス、多層	具の上面が最低4cm以上浸る量から鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の6割まで）にする
適した具	**適さない具**
じゃがいも、大根、にんじん、ごぼう、かぼちゃ	さといも、小豆、大豆、たけのこ ※一片の大きさを3cm角以下に切った具
具の最大量：500gまで（約4～5人分相当）	

◆お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
・水から開始し、お湯から開始しない
・水を追加しない
・鍋を動かさない
・沸とう後に具を入れない

(ゆでものモード)

❶ゆでものを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを2回押す。
押すたびに、以下の順で切り替わります。
湯わかし → ゆでもの → 麺ゆで → 麺ゆで大
→ 取り消し（消灯）
ピー

❷点火し、火力を調節する

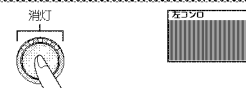
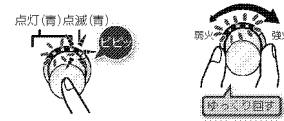
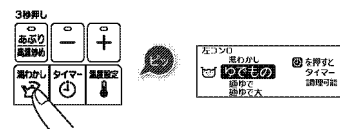
操作ボタンを押す。

点灯（青）点滅（青）
ピピッ

操作ボタンをゆっくり回す。

沸とうすると、ブザーでお知らせ
自動で火力を調節し、沸とうを維持します。

❸火を消す

操作ボタンを押す。

◆お願いと●お知らせ

◆温度センサーの温度が高いときは、ゆでものモードは設定できません。
冷めるのを待ってから、設定してください。
◆あく・くさみ抜きのためにぬか、米のとぎ汁、米粒を使用する場合や、調味料を使用する場合は、ふきこぼれやゆで不足になる場合がありますので、手動で調理してください。
●コンロタイマーモードを使って、沸とうを継続する時間を1～60分の間で設定できます。☞31ページ
最初は「5分」が表示されます。

◆十分な水に具を浸して（具の上面から4cm以上）点火してください。
◆火力は鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
◆鍋の形状・材質・水の量・食材の種類や大きさによって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどに注意してください。適さない具は、手動で調理してください。
◆調理中は、必ず鍋のふたをはずしてください。色や味を悪くするあくや酸などを水蒸気とともに蒸発させるためです。
◆一度ゆでもので使用した水を再度使用する場合は、手動で調理してください。
◆ゆで不足の場合は、手動で調理してください。
◆コンロタイマーモードを使って、時間設定しない場合は、60分で自動で消火します。
●カスタマイズ機能で、ゆでものお知らせ時間を変更することができます。☞23ページ
●沸とうし、お知らせしてからでも、コンロタイマーモードを使って、沸とうを継続する時間を1～60分の間で設定できます。☞31ページ
●一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。
●必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

ゆで時間の目安（火力自動調節に入ってからの時間）

具材	切り方	ゆで時間の目安
じゃがいも	丸ごと（約100g）	20～25分
	4等分	10～15分
だいこん	輪切り（約3cm）	50～60分
	いちょう切り（厚さ約1cm）	15～20分

具材	切り方	ゆで時間の目安
にんじん	輪切り（約1cm）	4～6分
	半月切り（厚さ約1cm）	
ごぼう	約5cm切り	5～10分
かぼちゃ	約3cm角	5～10分

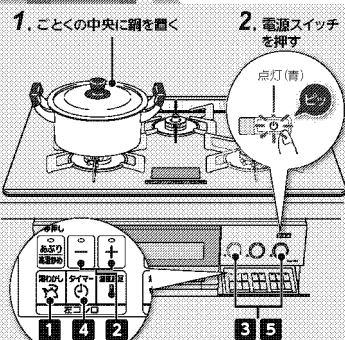
注）食材の大きさ、水の量、鍋の大きさにより、ゆで時間が前後する場合があります。

麺をゆでる（麺ゆでモード・麺ゆで大モード） 左／右コンロ

コンロ Cooking Stove

火力を自動で調節し、設定したゆで時間になると自動で火を消し、ふきこぼれやゆで過ぎを防ぎます。

必ず水から行ってください。お湯からは行わないでください。

1. ごとくの中央に鍋を置く
2. 電源スイッチを押す

適した鍋		適した水の量
麺ゆで	鍋径：16～22cm	500ml～3L
麺ゆで大	鍋径：24～28cm	500ml～4L
材質：アルミ、銅、ホーロー、鉄、ステンレス、多層		麺 100 gに対し水 1L を目安とし、鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の 6 割まで）にする
適した麺		**適さない麺**
そば、うどん、ラーメン、ひやむぎ、そうめん、スパゲッティ		冷凍麺

お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

点火して沸とうするまで

- ふたを開け閉めしない
- 鍋を動かさない
- 具を入れない
- 水をかき混ぜない
- 水を追加しない
- 火力を変えない

麺ゆで中は

- 鍋を動かさない
- 具を入れない
- 水を追加しない（差し水も含む）
- ひんぱんに火力を変えない

1 麺ゆでを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを押す。
鍋径 16～22cm の場合…麺ゆで：3 回
鍋径 24～28cm の場合…麺ゆで大：4 回

押すたびに、以下の順で切り替わります。

湯わかし → ゆでもの → 麺ゆで → 麺ゆで大 → 取り消し（消灯）

お願いと お知らせ

- 温度センサーの温度が高いときは、麺ゆでモード・麺ゆで大モードは設定できません。冷めるのを待ってから、設定してください。
- 適さない麺は、ゆで不足になりますので、手動で調理してください。
- 誤って麺ゆでモードを麺ゆで大モードに設定すると、ふきこぼれる場合があります。また、麺ゆで大モードを麺ゆでモードに設定すると、ゆで不足になる場合があります。適した鍋、適した水の量に合わせてモードを設定してください。

2 ゆで時間を設定する

コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、時間を設定する。

1～30 分まで 1 分刻みで設定できます。

- ゆで時間は、食品袋などに記載のゆで時間を目安に、お好みのゆで時間に設定してください。

3 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

沸とうすると、ブザーでお知らせ

- 火力は鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- 鍋の形状・材質や水の量によって、沸とうのお知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
- 沸とうする前に、麺を入れないでください。ふきこぼれる場合があります。
- 粉がついた麺は、よくはらい落としてください。ふきこぼれる場合があります。

4 調理をはじめる

食材を入れ、すぐにコンロタイマースイッチを押す。

自動で火力を調節し、沸とうを維持します。

設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。

- 麺を入れた後は、必ず鍋のふたをはずしてください。ふきこぼれる場合があります。
- 麺を入れた後、すぐコンロタイマースイッチを押してください。
- ※沸とうしてコンロタイマースイッチを押さないと、10 分で火が消えます。
- 麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。ふきこぼれや飛び散る場合があります。
- ※ゆで時間は、麺ゆで中でも変更できます。
- 塩を入れる場合は、沸とうのお知らせ後に入れてください。また、溶けるまでよくかき混ぜてください。
- 一度麺ゆでした水で麺をゆでる場合は、手動で調理してください。
- ゆで不足の場合は、手動で調理してください。
- ※カスタマイズ機能で、麺ゆでお知らせ時間を変更することができます。☞ 23 ページ
- ※一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。

5 操作ボタンを押す

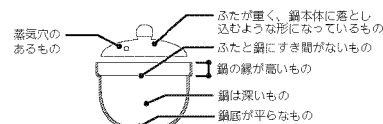
操作ボタンを押して、消火の状態にする。

- ※操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

コンロ Cooking Stove ごはん・おかゆを炊く

（炊飯モード）後コンロ

炊飯モードに適した鍋

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。
※炊飯専用かま、炊飯専用鍋、炊飯専用土鍋も別売しています。☞ 87ページ

炊飯鍋の選びかた

鍋の種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用かま	RTR-03E	○	○	白米3合、全がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
別売の炊飯専用鍋	RTR-300D1	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	RTR-500D	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミの鍋		※○	※○	薄手(2mm以下)の場合、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスの鍋		※○	※○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレス製の鍋の場合、焦げつきやすくなります。
市販の土鍋		×	※○	おかゆ以外は炊けません。
別売の炊飯専用土鍋	RTR-20IGA	○	○	白米2.5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用かま、炊飯専用鍋、炊飯専用土鍋を使用してください。☞ 87ページ

1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
七分がゆ	0.25～0.5合

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる

180mlの計量カップを使うと便利です。

180mlの計量カップ

2 たっぷりの水で手早くとぐ

- **はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。**
  ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- **「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。**
  にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。

手早くとぐ

お知らせ
- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数(重量)		全がゆ	七分がゆ
45ml	0.25合(約 38g)	—	360ml	470ml
90ml	0.5 合(約 75g)	—	540ml	630ml
180ml	1 合(約150g)	300ml	900ml	—
270ml	1.5 合(約225g)	390ml	—	—
360ml	2 合(約300g)	480ml	—	—
450ml	2.5 合(約375g)	580ml	—	—
540ml	3 合(約450g)	670ml	—	—
720ml	4 合(約600g)	930ml	—	—
900ml	5 合(約750g)	1130ml	—	—

お願い
- 水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）にしてください。

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米		
	古米		
	麦ごはん		
おかゆ		0～30分	

ワンポイント
- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯すると、ごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

無洗米を炊くときのコツ

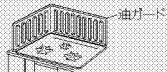
- **1、2度すすぐ**
  にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- **十分に水に浸す**
- **水の量を3%程度多くする**
  または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- **よくかき混ぜて気泡を飛ばす**
  表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 1108000201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 1108000201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 1108000201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 1108000201935
01

ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）後コンロ

◆お願い

本機器には、炊飯専用土鍋が付属されていません。
「専用土鍋」モードは、必ず別売の炊飯専用土鍋を使用してください。☞ 87 ページ
市販の土鍋ではうまく炊飯できません。
準備や調理については、別売の炊飯専用土鍋に付属の「取扱説明書」をよく読んで、使用してください。

炊飯時は、油ガードを取り除いてください。
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。
油ガード

1 炊飯と炊飯量を設定する

炊飯スイッチを押す。
押すたびに、以下の順で切り替わります。
ごはん → ごはん【もちもち】 → おかゆ → 専用土鍋
取り消し（消灯）　ピー

ごはん・ごはん【もちもち】

コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、炊飯量を設定する。
最初は「3合」が表示されます。
1～5合まで1合刻みで設定できます。
※ 1.5合、2.5合など、設定値のない合数で炊飯する場合は、1.5合→2合、2.5合→3合など多めの炊飯量を設定してください。

7秒点滅後点灯(オレンジ)　ピッ

後コンロ 【炊飯量1-5合】 ごはん 3合 / ごはん【もちもち】 / おかゆ / 専用土鍋

専用土鍋

コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、おこげ加減を設定する。
少なめ、やや少なめ、標準、やや多め、多めより設定できます。

点灯(オレンジ)　ピッ

後コンロ 【おこげ】 ごはん / ごはん【もちもち】 / おかゆ / 専用土鍋 やや多め

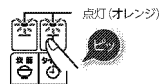
2 点火する

後コンロの操作ボタンを押す。
自動で火力を調節します。

火力表示ランプ
「弱火」から「強火」、「強火」から「弱火」を繰り返す
ピピッ

ごはん・ごはん【もちもち】　専用土鍋

炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタート　【ごはんモード：10分】
自動で火が消えます。　**【専用土鍋モード：15分】**

むらしが終了すると、ブザーでお知らせ

おかゆ

炊きあがると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

点滅(青)

後コンロ おかゆ 終了しました　ピー

3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

消灯

後コンロ

（つづき）

◆お願いと●お知らせ

◆炊飯開始後、一定時間が経過するとコンロタイマーセットランプは消灯し、設定の変更および取り消しはできなくなります。
取り消すときは、いったん火を消してください。
◆風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして使用してください。
●炊飯モード使用中は、火力の調節はできません。
●2回目以降は、前回設定の炊飯量が表示されます。
●ごはんモード・ごはん【もちもち】モードでの少量炊飯で、ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、カスタマイズ機能で、炊き加減を3段階で調節できます。☞ 23 ページ

炊飯時間の目安　「ごはん【もちもち】」は、「ごはん」より炊飯時間が長くなります。

ごはん	28～37分（むらし10分を含む）
ごはん【もちもち】	29～42分（むらし10分を含む）
おかゆ	35～50分
専用土鍋	32～38分（むらし15分を含む）

◆むらし後は…
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

ごはんを炊くとき

●温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
●むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

おかゆを炊くとき

◆炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
◆最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
◆ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
◆おかゆの炊き上がりで、水分の量が多い場合は再度点火し、様子を見ながら火力を調節してください。

炊きこみごはんを炊くとき

◆お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
◆具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊き上がり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

●操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

グリルの取り扱いと準備

グリル
Grill

1. ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

2. 電源スイッチを押す

※図はグリル焼網で説明しています。

⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**
「不用意な点火を防ぐには（ロック）」は☞28 ページをご覧ください。
グリル庫内を確認する。

◘お願い

操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。

グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

※図はグリル焼網の場合で説明しています。
グリルプレートの場合も同様に行ってください。

◘お願いと ● お知らせ

グリルの取り出し

1 グリルとびらを引き出す

グリルとびらをゆっくりいっぱいまで引き出します。

● グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網の取り付けかたは☞ 67 ページをご覧ください。
● グリルとびらの取りはずしかた、取り付けかたは☞ 72 ページをご覧ください。

2 グリル焼網またはグリルプレートを取りはずす

グリル焼網またはグリルプレートを両手で持ち上げて、取りはずします。

◘グリルプレートをグリル焼網の上に置いて使用しないでください。

3 グリル皿を取りはずす

グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずします。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網またはグリルプレートを取り出す

◘下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 67 ページ

2 6～7分間、空焼きをする

部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。
グリルの操作については☞ 51 ページをご覧ください。

◘空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」を表示します。）
この場合、5分程度待ってから、再度点火してください。
● 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
● グリルの操作については ☞ 51 ページをご覧ください。

3 電源を切り、ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

使用後は電源を切り、ガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。

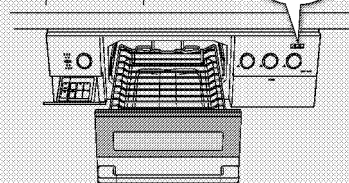
取扱説明書

RN-BV3ER-X7DS <RHB71W15GV3-W> 11080020193 2
RN-BV3ER-X7SS <RHB71W15GV3-W> 11080020193 3
RN-BV3ER-G7BB <RHB71W15GV3-W> 110800201934
RN-BV3ER-X7WS <RHB71W15GV3-W> 110800201935

01

グリルの取り扱いと準備 （つづき）

魚を上手に焼くための準備方法をご説明します。

1. ガス栓（ねじガス栓）を全開にする
2. 電源スイッチを押す

※図はグリル焼網で説明しています。

⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。
「不用意な点火を防ぐには（ロック）」は☞28ページをご覧ください。
グリル庫内を確認する。

● お知らせ

グリル焼網・グリル皿・グリルプレートは、消耗部品です。
ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網・グリルプレートは、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。
また、グリル皿は、表面の腐食などにより汚れが落ちにくくなる場合があります。
どちらも交換部品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

魚を上手に焼くために

◘お願いと ● お知らせ

1 魚の下ごしらえをする

冷凍の魚は…
しっかり解凍します。

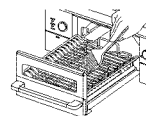
冷蔵の魚は…
常温でしばらくおきます。

生魚は…
水洗いした後、水気をよくふき取ります。

みそ漬けやかす漬けの魚は…
「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、塩を多めにふり、時間をおいて身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚の重量の約2％程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

2 グリル焼網または グリルプレートに油を塗る

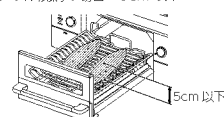
薄く油を塗ります。
ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

3 約1～2分間、空焼き（予熱）をする

魚（食材）がグリル焼網に付着しにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。
グリルの操作については☞51ページをご覧ください。

◘魚オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。
◘グリルプレートモードを使用して調理する場合は、予熱はしないでください。

4 魚（食材）を置く

グリル庫内に入れる食材などは、下記のようにしてください。

グリル焼網の場合：5cm 以下

◘魚の置きかたについては、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。

グリルプレートの場合：4cm 以下

グリルの取り扱いと準備

グリル Grill

（つづき）

グリル専用品について

グリルには、表のような専用品が設定されております。
それぞれの特徴あった専用品で調理をすることができます。

専用品	おもな調理	特徴	自動調理機能 魚オートメニュー オート	メニュー メニュー 1回押す	グリルプレート メニュー 2回押す	あたため メニュー 3回押す	ココット メニュー 4回押す	ココットダッチオーブン メニュー 5回押す	別売のクッキングプレートをご使用の場合は、ご使用前に設定してください。
				設定変更でクッキングプレートをONすると、メニューに「トースト」「ピザ」「トーストセット」が表示されます。☞ 23 ページ					
グリル焼網 付属品	焼き魚、とり肉 焼き野菜 ホイル焼き グラタン など	本格的な直火焼き調理ができます。	☞ 53 ページ 姿焼 切身 干物	☞ 55 ページ ホイル焼き 焼きいも 焼きなす とり肉のグリル 焼き鳥 焼きおにぎりセット		☞ 59 ページ 焼き魚 タイマー設定			
グリルプレート 付属品	焼き魚、とり肉 焼き野菜 ノンフライ調理 串焼き トースト ピザ クッキー など	焼き魚からトーストなどのプレート調理まで幅広い調理ができます。 トースト、ピザの裏面側は波目の焼き色が付きます。			☞ 57 ページ 焼き魚 トースト ピザ トーストセット タイマー設定	☞ 59 ページ			設定変更 ☞ 23 ページ ・あたためをグリルプレートで行う場合は、「あたため容器選択」でグリルプレートを選択します。
クッキングプレート ※別売品	トースト ピザ クッキー など	きれいな焼き上がりのプレート調理ができます。		☞ 55 ページ トースト ピザ トーストセット		揚げもの 焼き鳥 タイマー設定			設定変更 ☞ 23 ページ ・設定変更でクッキングプレートを ON にする。 ・あたためをクッキングプレートで行う場合は、「あたため容器選択」でクッキングプレートを選択します。
ココット ※別売品	焼き魚 焼き野菜 ノンフライ調理 串焼き など	グリル庫内が汚れにくく、においもあまり残らずに、焼き調理ができます。					☞ 61 ページ ハンバーグ とりもも焼 焼き魚 タイマー設定		
ココットダッチオーブン ※別売品	煮もの 蒸しもの パン・ケーキ など	グリルを使って、手軽に本格的なダッチオーブン調理ができます。						☞ 63 ページ パウンドケーキ 根菜蒸し ポトフ 肉じゃが グラタン タイマー設定	

※別売品については、☞ 87 ページをご覧ください。

取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉
110800201932
110800201933
110800201934
110800201935
01

グリル Grill

手動で調理（マニュアルモード）

- グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
- グリルプレートは、必ずグリルプレートモード・あたためモードで使用してください。☞ 57～60 ページ

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

付属のグリル焼網を使用します。

1. 電源スイッチを押す

点灯（青）　ピッ

1 3 4

2

付属のグリル焼網以外は使用できません。

⚠ グリル皿には水を入れない。

グリルとびらを奥まで確実に閉める。

お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。

例）
- 「めざし」や「うるめ」などの小魚
- 干し物や燻製
- 脂分の多いにしん
- 塩さば
- とり肉など

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

1 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。最初は「9分」が表示されます。グリル庫内の温度が高いときは、「6分」が表示されます。

ピピッ

7秒点滅後点灯（オレンジ）　点灯（青）

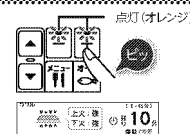
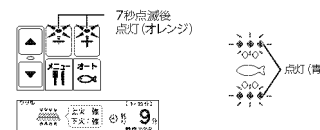
■お願いと ● お知らせ

- 点火初期はグリル庫内を温めるため、強制的に火力「強」となります。この間に火力を変更した場合は、グリル庫内を温めた後、実際に火力が変化します。

2 時間を設定する

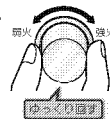
グリルタイマーセットスイッチ[＋／－]を押す。

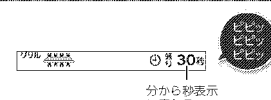
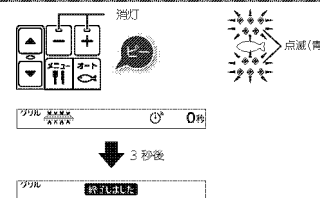
1～15分（最長）まで1分刻みで設定できます。グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）となります。

点灯（オレンジ）　ピッ

- 焼き時間の目安は、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。
- 設定時間は、調理中でも変更できます。

3 火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。

火力は4種類の設定ができ、上火・下火の調節ができます。回すたびに、右記のように切り替わります。

弱火　強火　ゆっくり回す

上火　下火　強　弱　消灯　点灯

- 上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。
- つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
- グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

ピピッ ピピッ ピピッ

分から秒表示に変わる

設定時間になると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。

消灯　ピー　点滅（青）　3秒後　終了しました

- 焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
- はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚がはがしやすくなります。

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

消灯

- グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形する場合があります。冷めてからお手入れしてください。
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

グリル
Grill

自動で調理

（魚オートメニューモード）

●グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。
●グリルプレートは、必ずグリルプレートモード・あたためモードで使用してください。☞ 57～60 ページ

付属のグリル焼網以外は使用できません。

⚠ グリル皿には水を入れない。グリルとびらを奥まで確実に閉める。

◆お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。
下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
例）
・「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
・「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
・ハラスなど特に脂の多いもの

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。☞ 51 ページ

1 魚オートメニューを選ぶ

魚オートメニュースイッチを押す。

グリルセットスイッチ［▼/▲］を押す。
姿焼・切身・干物から選びます。

◆お願いと ◉お知らせ

◆点火後に魚オートメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
◆グリル庫内の温度が高いときは、魚オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。
グリル庫内が冷めるまで 3 分程度待ってから、使用してください。
◆予熱はしないでください。
◆種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。

2 焼き加減を選ぶ

グリルタイマーセットスイッチ［＋/－］を押す。
弱め・標準・強めから選びます。
［＋］を押すと強め、［－］を押すと弱めに設定できます。

◆点火後に焼き加減を変更する場合は、約 90 秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約 30 秒以内に変更してください。

3 点火する

操作ボタンを押す。

◆調理中は、グリルとびらを開けないでください。
◆魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、手動で焼いてください。☞ 51 ページ
魚オートメニューモードでは魚が焼け過ぎてしまいます。
◉魚オートメニューモード使用中は、火力の調節はできません。

調理終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

◉さらに焼き色を付けたいときは、［＋］スイッチで時間を設定できます。

調理が終了すると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

◆焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

◆グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形する場合があります。
冷めてからお手入れしてください。
◉操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

取扱説明書

RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉	1108002019３2
RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉	110800201933
RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉	110800201934
RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉	110800201935

01

自動で調理 （メニューモード）

グリル Grill

●グリル庫内にグリル焼網が、取り付けられていることを確認してください。

1 グルメメニューを選ぶ

グルメメニュースイッチを１回押す。

グリルセットスイッチ［▼/▲］を押す。
トースト・ピザ・グラタン・ホイル焼き・焼きいも・焼きなす・とり肉のグリル・焼き鳥・焼きおにぎりセット・トーストセットから選びます。

◘お願いと ◉お知らせ

◘点火後にグルメメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
◘グリル庫内の温度が高いときは、グルメメニュースイッチを受け付けない場合があります。
グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから､使用してください。
◉2回目以降は、前回設定のメニューが表示されます。

2 焼き加減を選ぶ

グリルタイマーセットスイッチ［+/−］を押す。
弱め・標準・強めから選びます。
［+］を押すと強め､［−］を押すと弱めに設定できます。

点灯(オレンジ)
ピッ
とり肉のグリル 強め

◘点火後に焼き加減を変更する場合は、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。
◉2回目以降は、前回設定の焼き加減が表示されます。

3 点火する

操作ボタンを押す。

点火中は、点灯・消灯を繰り返します。
点灯(青)
点灯 点灯 消灯

◘調理中は、グリルとびらを開けないでください。
◉メニューモード使用中は、火力の調節はできません。

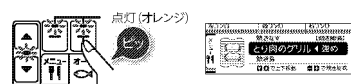
余熱なしの料理

グリル メニュー とり肉のグリル ［焼き加減］強め

調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

グリル メニュー とり肉のグリル 残り 30秒
ピピッ ピピッ ピピッ
秒表示「30秒」と表示される

調理が終了になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

グリル メニュー とり肉のグリル 0秒
⇩
グリル メニュー 終了しました

余熱あり（グラタン・ホイル焼き・焼きいも）

グリル メニュー グラタン ［焼き加減］標準

時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消え、余熱時間が表示されます。

グリル メニュー 余熱中 残り 5分
ピピッ

◘グラタン・ホイル焼き・焼きいもは、調理物の中央部まで火通しを行うため、自動消火後、消火後のグリル庫内の余熱を利用します。調理時間が終了するまでは、取り出さないでください。
◘グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると、変形する場合があります。冷めてからお手入れしてください。

調理終了の30秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了になると、ブザーでお知らせ

ピー
点滅(青)
グリル メニュー 余熱中 0秒
⇩
グリル メニュー 終了しました

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

◉操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

◘お願い

本機器にはクッキングプレートが付属されていません。
「トースト」・「ピザ」・「トーストセット」は、必ず別売のクッキングプレートを使用してください。☞87ページ
また、付属のグリルプレートでも自動調理ができます。☞57ページ
その他のメニューは、グリル焼網を使用してください。

購入時、「トースト」・「ピザ」・「トーストセット」は表示されません。クッキングプレートを使用する場合は、各種設定の変更により、クッキングプレートを「ON」に設定してください。設定後、表示され使用できるようになります。☞23ページ

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで､使用してください。

自動で調理

(グリルプレートモード)

グリル Grill

●グリル焼網が、取りはずされていることを確認してください。
●グリルプレートは、必ずグリルプレートモード・あたためモードで使用してください。

◆お願い

必ず付属のグリルプレートを使用してください。
また、「トースト」「ピザ」「トーストセット」は、別売りのクッキングプレートでも自動調理ができます。☞ 55 ページ
調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

グリルプレートモード「焼き魚」

下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
例)・「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
・「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
・ハラスなど特に脂の多いもの

グリルプレートモード「タイマー設定」

調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。
例)・「めざし」や「うるめ」などの小魚
・干し物や薫製　・脂分の多いにしん
・塩さば　・とり肉など

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。
「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、タイマー設定で調理することをおすすめします。☞ 58 ページ

1 グリルプレートメニューを選ぶ

グルメメニュースイッチを 2 回押す。

グリルセットスイッチ [▼/▲] を押す。
焼き魚・トースト・ピザ・トーストセット・タイマー設定から選びます。

◆お願いと◈お知らせ

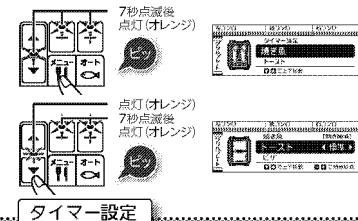
◆点火後にグリルプレートメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
◆グリル庫内の温度が高いときは、グルメメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで 3 分程度待ってから、使用してください。
◆予熱はしないでください。
◆焼き魚で、種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。
◈2 回目以降は、前回設定のメニューが表示されます。

焼き魚・トースト・ピザ・トーストセット

2 焼き加減を選ぶ(トースト・ピザ・トーストセットのみ)

グリルタイマーセットスイッチ [+/−] を押す。
弱め・標準・強めから選びます。
[+] を押すと強め、[−] を押すと弱めに設定できます。

点灯(オレンジ)

タイマー設定

2 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ [+/−] を押す。
1 分から 30 秒刻みで、最長 15 分まで設定できます。
最初は 10 分 00 秒が表示されています。

◆点火後に焼き加減を変更する場合は、約 90 秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約 30 秒以内に変更してください。
◈「焼き魚」は、焼き加減を設定できません。
◈2 回目以降は、前回設定の焼き加減が表示されます。
◆焼き時間の目安は、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。
◈グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間や最長の設定時間は、変化します。
◈設定時間は、調理中でも変更できます。

3 点火する

操作ボタンを押す。

焼き魚・トースト・ピザ・トーストセット

調理終了 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

グリル [グリルプレート] トースト 残り 30秒

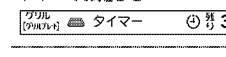
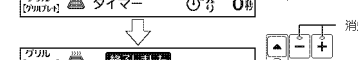
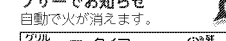
秒表示「30 秒」と表示される

調理が終了になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

グリル [グリルプレート] トースト 0秒

タイマー設定

設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

グリル [グリルプレート] タイマー 残り 30秒

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

◆調理中は、グリルとびらを開けないでください。
◈調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。
◆焼き魚・トースト・ピザ・トーストセットで、一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、タイマー設定で焼いてください。
ご使用のモードでは、調理物が焼け過ぎてしまいます。
◈メニューモード使用中は、火力の調節はできません。
◆タイマー設定の場合、グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。
グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
◆焼き魚・トースト・ピザ・トーストセットで、さらに焼き色を付けたいときは、タイマー設定を使用してください。グリル庫内の温度が高いときは、グルメメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
◆続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。
◆脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もグリルプレートから脂が飛び散ることがあります。タイマー設定で調理する場合は、火を消して 1 分程度待ってから、食材を取り出してください。
◆使用後、グリルプレートを取りはずす場合は、やけどに注意し、グリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーでふき取ってから、行ってください。
◆グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

◈操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201935
01

自動で調理

グリル Grill

■お願い

「揚げもの」・「焼き鳥」は、付属のグリルプレートまたは別売のクッキングプレートを使用してください。☞ 87ページ その場合、グリルプレートかクッキングプレートどちらかの容器を選択することができます。☞ 23ページ
グリルプレート、クッキングプレートなしでもあたためできますが、部分的に焦げる場合があります。
「焼き魚」は、グリルプレート、クッキングプレートを使用せず、グリル焼網を使用してください。グリルプレート、クッキングプレートを使用すると、皮がくっつく場合があります。

あたためモードに適さない料理

- 天ぷら（かき揚げやえびなど）
  形・大きさによって焦げやすくなります。

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

（あたためモード）

1 あたためメニューを選ぶ

グルメメニュースイッチを 3 回押す。

グリルセットスイッチ［▼/▲］を押す。
揚げもの・焼き鳥・焼き魚・タイマー設定から選びます。

■お願いと ◈お知らせ

- ■点火後にあたためメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
- ■グリル庫内の温度が高いときは、グルメメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで 3 分程度待ってから、使用してください。
- ■種類や大きさの異なる料理の同時あたためには、使用しないでください。
- ◈2 回目以降は、前回設定のメニューが表示されます。
- ◈高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。特に、表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- ◈冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あたたまりにくい場合があります。

揚げもの・焼き鳥・焼き魚

2 焼き加減を選ぶ

グリルタイマーセットスイッチ［+/−］を押す。
弱め・標準・強めから選びます。
［+］を押すと強め、［−］を押すと弱めに設定できます。

タイマー設定

2 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ［+/−］を押す。
1 分までは 15 秒刻み、1 分以降は 30 秒刻みで、最長 9 分まで設定できます。
最初は 6 分 00 秒が表示されています。

- ■点火後に焼き加減を変更する場合は、約 90 秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約 30 秒以内に変更してください。
- ◈2 回目以降は、前回設定の焼き加減が表示されます。
- ◈グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間や最長の設定時間は、変化します。

3 点火する

操作ボタンを押す。

点火中は、点灯・消灯を繰り返します。
点灯(青)
点灯 点灯 消灯

- ■調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- ◈あたためモード使用中は、火力の調節はできません。

揚げもの・焼き鳥・焼き魚

時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消え、余熱時間が表示されます。

余熱終了 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

分から秒表示に変わる

余熱終了になると、ブザーでお知らせ

タイマー設定

設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

グリル タイマー 残り 30秒

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

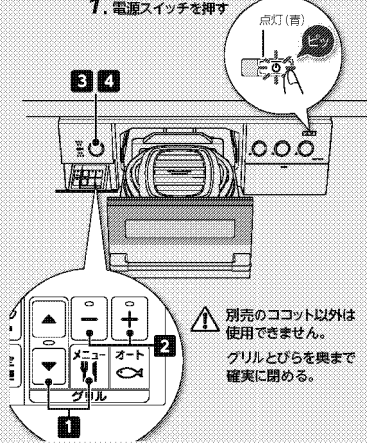
- ■揚げもの・焼き鳥・焼き魚で、加熱を追加する場合は、マニュアルモードで様子を見ながら行ってください。
- ◈タイマー設定の場合、さらに焼き色を付けたいときは、［+］スイッチで時間を設定できます。
- ■グリル皿やグリルプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やグリルプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

- ◈操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201932
RN-BV3ER-X7SS〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201933
RN-BV3ER-G7BB〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201934
RN-BV3ER-X7WS〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201935
01

自動で調理

（ココットモード）

◘お願い

本機器にはココットが付属されていません。
ココットモードは、必ず別売のココットを使用してください。☞ 87 ページ

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。
下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。
例）
・「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
・ハラスなど特に脂の多いもの

準備や調理については、ココットセットに付属の「ココット使いこなしBOOK」をよく読んで、使用してください。

1 ココットメニューを選ぶ

グルメメニュースイッチを4回押す。

グリルセットスイッチ［▼/▲］を押す。
焼き魚・とりもも焼・ハンバーグ・タイマー設定から選びます。

7秒点滅後
点灯（オレンジ）
ピッ

点灯（オレンジ）
7秒点滅後
点灯（オレンジ）
ピッ

焼き魚・とりもも焼・ハンバーグ

2 焼き加減を選ぶ（焼き魚のみ）

グリルタイマーセットスイッチ［+/−］を押す。
弱め・標準・強めから選びます。
［+］を押すと強め、［−］を押すと弱めに設定できます。

点灯（オレンジ）
ピッ

タイマー設定

2 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ［+/−］を押す。
1～18分まで30秒刻みで設定できます。
最初は14分00秒が表示されています。

◘お願いと◉お知らせ

◘点火後にココットメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
◘グリル庫内の温度が高いときは、グルメメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
◘予熱はしないでください。
◘種類や大きさの異なる魚、調理物を同時に焼かないでください。

◘点火後に焼き加減を変更する場合は、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。
◉2回目以降は、前回設定の焼き加減が表示されます。
◉グリル庫内の温度によって、最初に表示される時間や最長の設定時間は、変化します。
◉設定時間は、調理中でも変更できます。

3 点火する

操作ボタンを押す。

ピピッ

◘調理中は、グリルとびらを開けないでください。
◉調理中、グリル庫内の温度が高くなると、自動で火が消え、余熱調理に移る場合があります。
◘一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、タイマー設定で焼いてください。
ご使用のモードでは、調理物が焼け過ぎてしまいます。
◉メニューモード使用中は、火力の調節はできません。

焼き魚・とりもも焼・ハンバーグ

調理終了30秒前になると、ブザーでお知らせ

グリル［ココット］ 焼き魚 残り 30秒

ピピッ ピピッ ピピッ

秒表示「30秒」と表示される

調理が終了になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

グリル［ココット］ 焼き魚 残り 0秒

⇩

グリル［ココット］ 終了しました

ピー
点滅（青）

タイマー設定

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

ピピッ ピピッ ピピッ

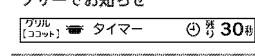
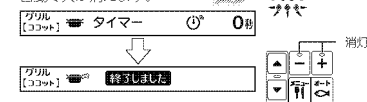
設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

ピー

グリル［ココット］ タイマー 0秒

⇩

グリル［ココット］ 終了しました

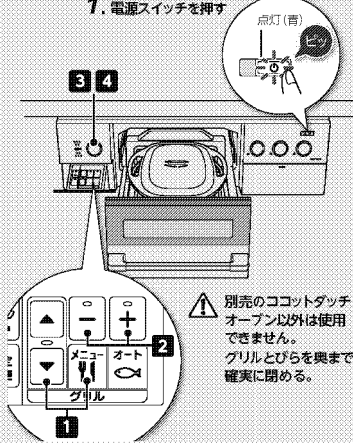
消灯

◉タイマー設定の場合、さらに焼き色を付けたいときは、［+］スイッチで時間を設定できます。
◘焼き上がったらすぐに取り出してください。
余熱で焦げることがあります。
◘調理終了後、ココットはたいへん熱くなっています。
ココットを持ち運ぶ場合は、別売のココットセットに付属のミトンを使用し、注意して持ってください。
また、ココットがグリルとびら上部に触れないようにしてください。熱で変形するおそれがあります。
◘調理後、ココットを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。
◘ココットは、急に冷やさないでください。使用直後にココットに水をかけると、ココットの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどのおそれがあります。

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

◉操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

自動で調理（ココットダッチオーブンモード）

⚠ 別売のココットダッチオーブン以外は使用できません。
グリルとびらを奥まで確実に閉める。

◘お願い

本機器にはココットダッチオーブンが付属されていません。

ココットダッチオーブンモードは、必ず別売のココットダッチオーブンを使用してください。☞ 87 ページ

準備や調理については、ココットダッチオーブンセットに付属の「ココット使いこなしBOOK」をよく読んで、使用してください。

メニューモード：ココットダッチオーブンを使用して、魚焼きなどの調理はしないでください。

発火の原因になります。

ココットダッチオーブン本体の側面がうすく変色する場合がありますが、使用上特に問題ありません。

1 ココットダッチオーブンメニューを選ぶ

グルメメニュースイッチを5回押す。

グリルセットスイッチ［▼/▲］を押す。

グラタン・肉じゃが・ポトフ・根菜蒸し・パウンドケーキ・ケーキ／パン強・ケーキ／パン弱・タイマー設定から選びます。

◘点火後にココットダッチオーブンメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。

◘グリル庫内の温度が高いときは、グルメメニュースイッチを受け付けない場合があります。グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。

◘オーブンシートを使用する場合は、ココットダッチオーブンからはみ出さないようにしてください。

◘予熱はしないでください。

●2回目以降は、前回設定のメニューが表示されます。

2 時間を設定する（ケーキ／パン強・ケーキ／パン弱・タイマー設定のみ）

グリルタイマーセットスイッチ［+/−］を押す。

1～30分（1分刻み）で設定できます。

最初は20分が表示されています。

点灯（オレンジ）
ピッ
ケーキ/パン強 20分

◘点火後に時間を変更する場合は、約90秒以内に変更してください。

3 点火する

操作ボタンを押す。

グラタン・肉じゃが・ポトフ・根菜蒸し・パウンドケーキ

加熱時間が終了すると、ブザーでお知らせ

自動で火が消え、余熱時間が表示されます。

グリル（ココットダッチオーブン） 余熱中 残り 15分 ピピッ

余熱終了5分前になると、ブザーでお知らせ

カウントダウンを始めます。

グリル（ココットダッチオーブン） 余熱中 残り 5分

余熱終了30秒前になると、ブザーでお知らせ

余熱終了になると、ブザーでお知らせ

ケーキ／パン強・ケーキ／パン弱・タイマー設定

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

グリル（ココットダッチオーブン） ケーキ/パン強 30秒 ピピッ ピピッ ピピッ

分から秒表示に変わる

設定時間になると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。

カウントアップを始め、余熱がスタート。

余熱時間は、1分刻みで0～30分（最長）までです。

点滅（青）

余熱中は5分ごとにブザーでお知らせします。

◘調理中は、グリルとびらを開けないでください。

●ココットダッチオーブンを使わないでココットダッチオーブンモードを使用すると、点火約5分後に自動で火が消えます。

●ココットダッチオーブンモード使用中は、火力の調節はできません。

◘調理終了後、ココットダッチオーブンはたいへん熱くなっています。

ココットダッチオーブンを持ち運ぶ場合は、別売のココットダッチオーブンセットに付属のミトンを使用し、注意して持ってください。また、ココットダッチオーブンがグリルとびら上部に触れないようにしてください。熱で変形するおそれがあります。

◘調理後、ココットダッチオーブンを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。

◘ココットダッチオーブンは、急に冷やさないでください。使用直後にココットダッチオーブンに水をかけると、ココットダッチオーブンの熱で水が蒸発して飛び散り、やけどのおそれがあります。

◘ココットダッチオーブンは加熱と消火後の余熱を利用して調理するため、加熱終了後一定の余熱時間を設けてください。

◘余熱時間は調理によって違うため、別売のココットダッチオーブンセットに付属の「ココット使いこなしBOOK」をご覧ください。

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

●操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201935
01

日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
- 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

- バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、後部カバー（チリ受け）［左］・［中］・［右］、下火カバーなどは、正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 67・68ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 71ページ
- グリル皿やグリルプレートに脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞ 72ページ

お手入れの道具と洗剤について

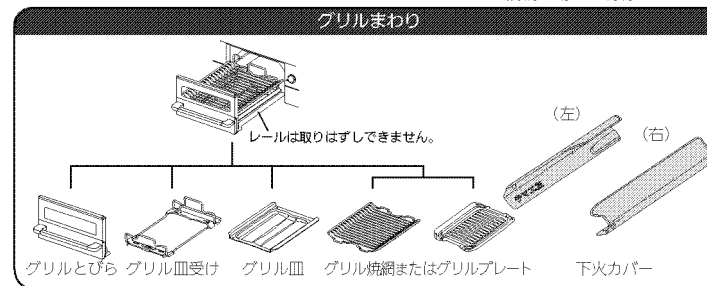
お願い

- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める
3. ロックをして、電源を切る ☞ 28ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する

取りはずして洗える部品

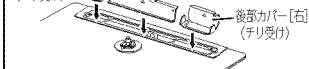
お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずしできません。

部品の取り付けと取りはずし

後部カバー（チリ受け）[左]・[中]・[右]

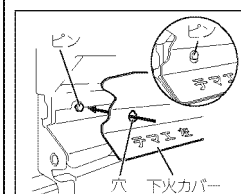
取り付け
後部カバー（チリ受け）[左]・[中]・[右] の「ウエ△」刻印の向きを合わせて、本体後部に取り付ける。

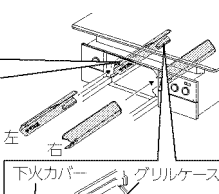
後部カバー[左]（チリ受け）　後部カバー[中]（チリ受け）　後部カバー[右]（チリ受け）

取り外し
後部カバーを取り出すときは、本体後部の背板に沿って取り出してください。手前側にひっぱると排気口に引っかかり、ホーローの欠けや割れの原因になります。

背板

※本機器の下にビルトインオーブンを設置されている場合は、取り付けられません。

下火カバー

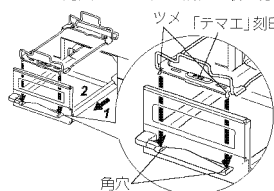
ピン　ピン　テマエ左　穴　下火カバー

2. 「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、ピンに穴（1 カ所）をかける。
図は下火カバー（左）を示します。下火カバー（右）も同様に右側へ取り付けてください。

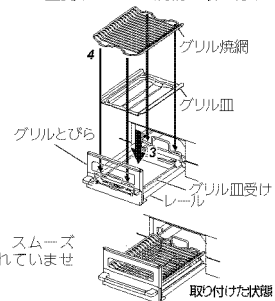
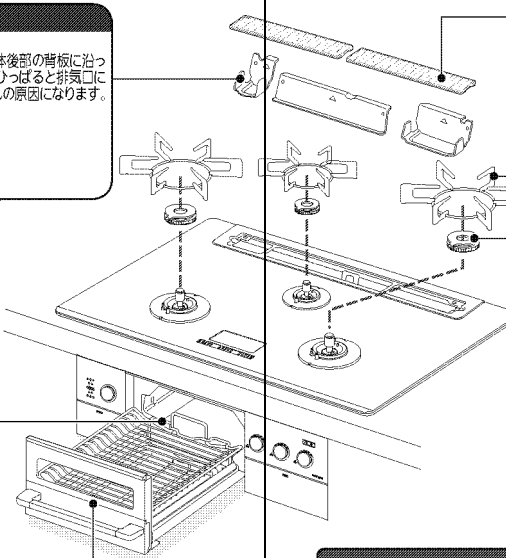
左　右　下火カバー　グリルケース　凸部　凸部

1. グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせる。
※ぐらつきがないか確認してください。

グリルとびら・グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルプレート

※図はグリル焼網の場合で説明しています。グリルプレートの場合も同様に行ってください。
※グリル焼網とグリルプレートは、重ねて取り付けないでください。

1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
2. グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、レールの角穴にツメ（2 カ所）を取り付ける。
3. グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。
4. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。

ツメ　「テマエ」刻印　角穴　グリル焼網　グリル皿　グリルとびら　グリル皿受け　レール

5. 確実に取り付けられているか確認する。
グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しく取り付けられていませんので、やり直してください。
無理に閉めると破損するおそれがあります。

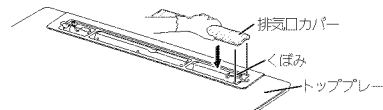
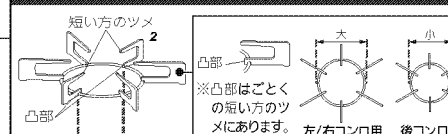
取り付けた状態

排気口カバー

トッププレート後部のくぼみに 2 つの排気口カバーを取り付ける。
※傾きのないことを確認してください。

排気口カバー　くぼみ　トッププレート

ごとく・バーナーキャップ

短い方のツメ　凸部　ピン　バーナー本体凹部　バーナーリング凹部

凸部
※凸部はごとくの短い方のツメにあります。

大　小
左/右コンロ用　後コンロ用

2. バーナーリング前後の凹部 2 カ所にごとくの内側の凸部 2 カ所を入れて、正しく取り付ける。

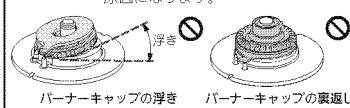
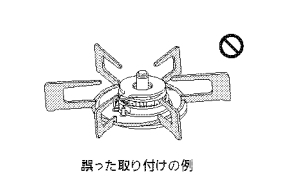
1. バーナーキャップの凸部を前にして、バーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付ける。

凸部
左/右コンロ用　後コンロ用

⚠ 注 意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない
- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

浮き
バーナーキャップの浮き　バーナーキャップの裏返し

■ごとくは誤った取り付けで使用しない
誤った取り付けをすると鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

誤った取り付けの例

お願い
- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにお問い合わせください。

お手入れのしかた（コンロ）

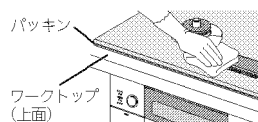
- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 65ページ

バーナー部
☞ 71ページ

トッププレート（ガラス）

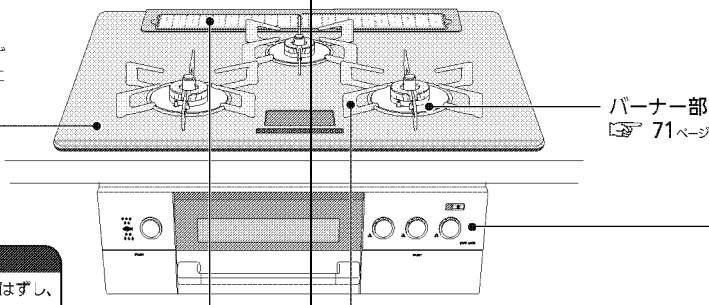
- お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- トッププレートとワークトップとのすき間のお手入れは、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
  ※トッププレートとワークトップ（上面）の間にあるパッキンを傷つけないようにしてください。
  パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に入る原因になります。

汚れがこびりついたとき

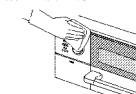
1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたら、やわらかい布でふき取る。

それでも汚れが取れないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにガラストップ専用クリーナーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、もよりの東京ガスに連絡してラベルを再購入し、貼り替えてください。

機器表面・操作部

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
  ※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品に付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

ごとく（ホーローの場合）・排気口カバー・後部カバー（チリ受け）

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

それでも汚れが取れないとき

煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。

1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバー、後部カバー（チリ受け）を入れ、30分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

お知らせ

品名RN-BV3ER-X7DS・RN-BV3ER-X7SS・RN-BV3ER-X7WSのごとくおよびバーナーキャップ上部の材質として、ステンレスを採用しています。

- ステンレスは、その美しさに加えてさびや腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性を持っています。
- コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップ上部とも変色しますが、これは異常ではありません。
- この変色は別売のステンレス専用クリーナーでお手入れいただくことにより、きれいにすることができます。（ただし、高温となるごとくの先端部分などは、変色が残ります。また、コンロをご使用になると再度変色します。）

ごとく（ステンレスの場合）

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

それでも汚れが取れないとき

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
2. 水洗いし、水気をふき取る。

表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナーをやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ります。（バーナーキャップ上部も同様にしてください。また、ステンレス専用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにしますと腐食や炎口づまりの原因になります。）

お願い

- スポンジの硬い面やクリームクレンザーで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり傷がつくことがありますが、性能に問題はありません。
  目立たない部分で試してからお使いください。
- 別売のステンレス専用クリーナーは、ステンレスのごとく、バーナーキャップ上部以外には使用しないでください。

II－37

お手入れのしかた（コンロ）

●汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
●手袋をしてお手入れをしてください。
●洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

※各部品の取り付けについては、☞67・68ページをご覧ください。

バーナー部

●やわらかい布でふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから、取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

炎口が目づまりしていたら

歯ブラシで汚れを取り除きます。
※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

バーナーキャップ上部（ステンレスの場合）

それでも汚れが取れないとき

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
2. 水洗いし、水気をふき取る。

バーナーキャップ上部
バーナーキャップ下部

表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナーを使用してください。（ステンレス専用クリーナーでのお手入れのしかたは☞70ページ（ごとく（ステンレスの場合））をご覧ください。）

バーナー本体

●表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。

立消え安全装置・電極

●歯ブラシなどでお手入れをします。
※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

温度センサー

●片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。
※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。

バーナーリング

●バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。
※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないように、トッププレートとのすき間につまようじやブラシを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に入る原因になります。

お手入れのしかた（グリル）

●使ったらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
●手袋をしてお手入れをしてください。
●洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い
●硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞65ページ

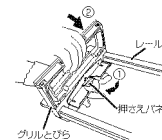
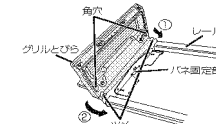
グリルとびら

●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
●汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。
3. グリルとびらをレールから取りはずす。

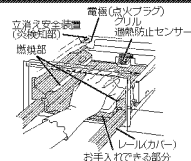
取り付けかた

1. レールのツメ２カ所にグリルとびらの角穴をはめ込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがレールのバネ固定部に確実にはまっているか確認する。

※グリルとびらは、変形させないでください。
特にレールとの固定部が変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け・グリルプレート・下火カバー

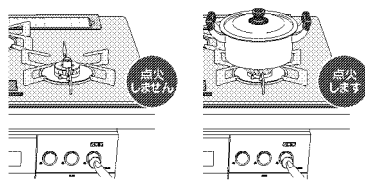
●洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
●汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
※グリル焼網・グリルプレートに汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。
※下火カバーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。
※ステンレス製の台やシンクなどに、グリル皿やグリルプレートをぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。
※グリル皿・グリルプレートはアルミ製です。また、グリル焼網・グリルプレートのおもて面はフッ素コート加工がしてあります。そのため、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質する場合があります。
※グリル皿やグリルプレートには食器洗い乾燥機を使用しないでください。変色したりツヤがなくなったり、表面の塗装を傷める場合があります。
※グリル皿は、洗った後に乾いたタオル等で水気をよくふき取ってください。水気がついたまま加熱すると白く変色する場合があります。

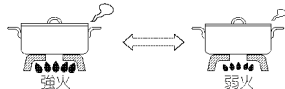
グリル庫内（側壁・底部）・レール（カバー）

●洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
※燃焼部（バーナー）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と電極、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。
※レール（カバー）は、洗剤を含ませた布でカバーの下側をふかないでください。レール部に洗剤が浸入し、動きが悪くなるおそれがあります。

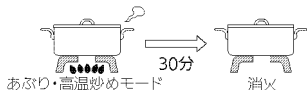
取扱説明書		
RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉	11080201932	01
RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉	11080201933	
RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉	11080201934	
RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉	11080201935	

よくあるご質問（Q&A）

操作ボタンを押しても点火しない。
（「ピピピッ」とお知らせします。）

▶ 鍋なし検知機能がはたらいています。
鍋を置いて点火してください。
☞ 20ページ
温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。

勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

▶ 温度センサーがはたらいて、自動で弱火・強火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 34・74ページ

※この状態が約30分続くと、自動で火を消します。
※調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。（左／右コンロ）

あぶり・高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

▶ あぶり・高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。あぶり・高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 34・75ページ

※高温になり過ぎたときも火を消します。
※あぶり・高温炒めモードに設定してから、最長60分で自動で火を消します。（左／右コンロ）

その他のご質問は次のページへ ⇨

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。他のスイッチより長く（0.3秒以上）押してください。	—
	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると、点火できません。全開にしてください。	27
		鍋を置いていますか？ 鍋を置いていないと点火しません。（左／右コンロ）	20
		バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	71
		電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	71
		バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。正しく取り付けてください。	68
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	—
		電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？	—
		点火ロックされていると、点火できません。点火ロックを解除してください。	28
	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約250℃になると、安全機能がはたらき、自動で火力を調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。あぶり・高温炒めスイッチを押すと、さらに高温で調理ができます。（左／右コンロ）	33・34
		土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再点火してください。また、あぶり・高温炒めスイッチを押して使用してください。（左／右コンロ）	19・20
		グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると、消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	20
		コンロは約2時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	20
		天面表示部の過熱防止センサーが作動しました。コンロを覆ってしまうような大きな鍋や焼網などを使用した場合、消火する場合があります。	—

取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201935
01

よくあるご質問（Q&A）

区分	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンや鍋を持ち上げると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、あぶり・高温炒めスイッチを押すと、調理できます。（左／右コンロ）	20
コンロ	あぶり・高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする	あぶり・高温炒めモードに設定中でも約290℃になると、異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	34
コンロ	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	71
		バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	68
		換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	10
		風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	10
		加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	－
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	－
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。	－
		消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	－
		複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。異常ではありません。	－
コンロ	鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。 弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	20
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	19・71
		鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	20

（つづき）

区分	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、あぶり・高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。（左／右コンロ）	－
温度設定モード	揚げものがうまくできない	鍋の形状や材質、油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。 設定温度を加減して使用してください。	19・29
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	19・71
湯わかしモード・ゆでものモード・麺ゆでモード・麺ゆで大モード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	湯わかしモード・麺ゆでモード・麺ゆで大モードの場合、やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	19・23
		ゆでものモードの場合、鍋の形状・材質・水の量・食材の種類や大きさによって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	19・23
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	19・71
		加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	35・37 39
		一度わかした温かいお湯は、湯わかしモード・ゆでものモード・麺ゆでモード・麺ゆで大モードで正しく検知できない場合があります。	36・38 40
		「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。	23
		「ゆでものお知らせ時間」の設定を調節してください。	23
		「麺ゆでお知らせ時間」の設定を調節してください。	23
	ふきこぼれる	水を入れ過ぎていませんか？ やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。 ・湯わかしモードの目安は、やかんや鍋の最大容量の６～７割です。 ・ゆでものモード・麺ゆでモード・麺ゆで大モードの目安は、鍋の最大容量の６割までです。	35・37 39
ゆでものモード	ゆでものモードに入らない	温度センサーが高温になっていませんか？ 温度センサーの温度が高いときは、ゆでものモードは設定できません。 冷めるのを待ってから、設定してください。	38
	ふきこぼれる	ぬか、米のとぎ汁、米粒や調味料を使用していませんか？ ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。 手動で調理してください。	38

取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201935
01

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
麺ゆでモード・麺ゆで大モード	麺ゆでモードに入らない	温度センサーが高温になっていませんか？ 温度センサーの温度が高いときは、麺ゆでモード・麺ゆで大モードは設定できません。 冷めるのを待ってから、設定してください。	40
	ふきこぼれる	沸とうする前に、麺を入れていませんか？ 必ず、沸とうしてから、麺を入れてください。	40
		粉がついた麺を調理していませんか？ 必ず、麺についた粉をはらい落としてから、調理してください。	40
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない	風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	10
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		炊飯モードに適した鍋を使用してください。	41
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	19・71
		「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。	23
		ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。	—
		おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。 かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。	44
		おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。 炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	44
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
		炊飯専用土鍋（別売品）を使っていますか？ 専用土鍋モードで市販の土鍋を使うと、うまく炊飯できません。	41
		専用土鍋炊飯の「おこげ加減」を調節してください。	44
		コンロの周囲に油ガードを設置していませんか？ 油ガードを取り除いてください。	43
	無洗米がうまく炊けない	必ず30分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	42
		よくかき混ぜて、1,2度すすいで洗い流してください。 でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	42
		無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を3%程度多くしてください。	42
	おかゆがふきこぼれる	鍋によってふきこぼれる場合があります。 ふたをずらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。	—

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード	途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再度点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。 （おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。）	43・44
グリル	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。 他のスイッチより長く（0.3秒以上）押してください。	—
	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると、点火できません。 全開にしてください。	45
		グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。 グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	21
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	—
		電源プラグがコンセントに差し込まれていますか？	—
		点火ロックされていると、点火できません。 点火ロックを解除してください。	28
	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。	—
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。 魚の置きかたについては、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。	—
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	使用中に消火する	間違ったモードで使用していませんか。 グリル焼網・グリルプレート・クッキングプレート・ココット・ココットダッチオーブンなどの容器に適したモードで調理してください。	49・50
		グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	21
	排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	45
		グリル皿やグリル焼網、グリルプレート、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
		調理が終了したとき、煙やにおいが多く出る場合があります。	—

よくあるご質問（Q&A）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	グリルプレートで脂分の多い調理をする場合は、グリル焼網で調理する場合と比べて煙が多くなる場合があります。	—
グリル	魚オートメニュー、グルメメニュースイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、魚オートメニュースイッチ、グルメメニュースイッチを受け付けない場合があります。 グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。	54・56 58・60 62・64
グリル	グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする	グリル庫内の後方に専用バーナー（アフターバーナー）を搭載した構造です。 異常ではありません。	—
音	コンロ消火後に「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
音	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
音	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
音	グリル使用中に「ボッボッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
音	モーター音がする	使用中や使用後にモーター音がしますが、異常ではありません。 天面表示部が高温になる前に、冷却ファンが作動し空冷します。	—
音	コンロ前面（左側）から温風が出る	使用中や使用後にコンロ前面（左側）から温風が出ることがありますが、異常ではありません。 天面表示部が高温になる前に、冷却ファンが作動し空冷します。	—
音	ブザーが約8秒間鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	89
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
その他	操作ボタンから手を放してもパチパチしている	操作ボタンから手を放しても最長で10秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—
その他	操作ボタンを押してから、天面液晶表示に時間がかかる	室温が低いときに起きる現象です。 液晶の特性ですので、異常ではありません。	—

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくがホーローの場合、先端は炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。 交換部品として販売しています。	—
		ごとく・バーナーキャップ上部がステンレスの場合、炎が当たり黒く変色しますが、性能に問題はありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	—
		酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	65
		煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—
その他	トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。 グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	9
その他	トッププレート表面の模様が薄くなったり、消えたりする	ごとくとトッププレートが接触している場所では、トッププレート表面の模様（ドット柄）が摩耗することがありますが、ご使用上問題はありません。	—
その他	火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。 異常ではありません。	—
その他	部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	—
その他	コンロ・グリル下部飾りがはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。コンロ・グリル下部飾りの左右のツメの溝を操作部のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。（コンロ下部飾り裏面のラベルをご覧ください。）	—
その他	グリルとびら取っての両端の裏面に傷のような跡がある	製造上、発生する模様です。メッキの傷・割れではなく、異常ではありません。	—
その他	コンロ側の操作でレンジフードが連動しない（赤外線反射式）	コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると、連動しない場合があります。	25・26
		コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると連動しない場合があります。	25・26
その他	コンロを停止してもレンジフードが停止しない	レンジフードタイマーの作動中は停止しません。 すぐに停止させたい場合は、レンジフード側の停止用スイッチを押してください。	26

取扱説明書

RN-BV3ER-X7DS〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201932
RN-BV3ER-X7SS〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201933
RN-BV3ER-G7BB〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201934
RN-BV3ER-X7WS〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201935

01

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示（数字）は、天面表示部に表示されます。

エラーNo.	ブザー音	部位				内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
00	ピー3回	左コンロ	右コンロ			麺ゆでモード、麺ゆで大モード終了	使用開始から設定した時間がたち消火しました。（麺ゆでモード、麺ゆで大モードで沸とう後、コンロタイマースイッチを押さなかった場合）	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	39・40
		左コンロ	右コンロ			あぶり・高温炒めモード終了	あぶり・高温炒めモードに設定してから60分または最初に自動で弱火になってから約30分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを戻してください。	33・34
02	ピー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ		天ぷら油過熱防止機能の作動 焦げつき消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど	●よくあるご質問（Q＆A）「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	20・74 75
	ピー3回				グリル	グリル過熱防止センサーの作動 ココットダッチオーブン有無判別機能の作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など ココットダッチオーブンモードでココットダッチオーブンを入れずに使用した場合	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。 ●５分程度グリル庫内が冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。 ●ココットダッチオーブンを入れて、ココットダッチオーブンモードを使用してください。	21・64 78
11	ピー3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった・鍋がない状態が続いた場合など	●よくあるご質問（Q＆A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	20・74 75・78
	ピー3回	左コンロ	右コンロ			鍋なし検知エラー （調理中に鍋なしを検知した場合）			
12	ピー3回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	立消え安全装置の作動			
14	ピー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ		温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	74・75
22	ピー5回	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	コンロ・グリル使用時感震停止機能の作動	機器本体が震度約４以上の揺れを検知しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合はガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	21・89

※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押してください。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら（つづき）

エラー No.	ブザー音	部位				内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
24	ピー１回（約８秒）	左コンロ	右コンロ			あぶり・高温炒めスイッチの故障			
31	ピー１回（約８秒）	左コンロ	右コンロ	後コンロ		温度センサーの故障			
32 33	ピー１回（約８秒）				グリル	グリル過熱防止センサーの故障			
34 35	ピー１回（約８秒）	左コンロ	右コンロ		グリル	天面表示部 温度センサー断線エラー 温度センサー回路エラー	部品が故障しています。	●電源を切り、電源プラグを一度抜いてください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。	89
50 60 79 80 81	ピー１回（約８秒）	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	切替電磁弁の故障 冷却ファンの故障 モーター位置エラー 元電磁弁の故障 セーフティバルブの故障			
53 70 71 72	ピー１回（約８秒）	左コンロ	右コンロ	後コンロ	グリル	電子部品の故障			

※火力表示ランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押してください。

停電時のご使用について

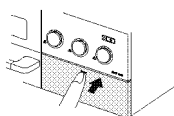
停電時バックアップ用電池ケースの使いかた

停電時に、電池ケースに単３形アルカリ乾電池（1.5V）６個をセットして、ご使用いただけます。
停電時の使用以外は、必ず乾電池をはずしてください。入れたままにしておくと、放電し短期間で使用できなくなります。（乾電池は付属されていません。）

- 左コンロと後コンロの使用ができます。
- 安全装置・左コンロのあぶり・高温炒めモード・後コンロの炊飯のごはんモード・音声機能（親切モード）は作動しますが、それ以外の機能は使えません。また、電池の消耗を抑えるため、天面表示部、操作部のバックライトは点灯しません。

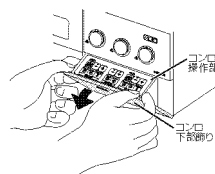
1 機器が冷めていることを確認する

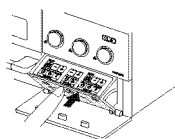
2 コンロ操作部の［PUSH］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、コンロ操作部が出てきます。

3 コンロ下部飾りの両端上側を裏から両手で手前へ引く

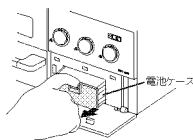
コンロ操作部とコンロ下部飾りが分かれます。

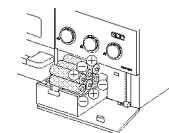
お知らせ

- コンロ下部飾りは水平位置で止まりますが、それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。
  はずれた場合は、コンロ下部飾り裏面のラベル［※下部飾りがはずれた場合］に従い、コンロ下部飾りを水平にして、２カ所のツメを１つずつはめれば元に戻ります。
  （強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。）

4 操作部を本体へ押し込む

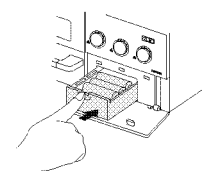
電池ケースが引き出せるようになります。

5 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

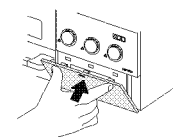
お願い

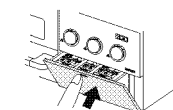
- 電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。
  機器損傷の原因になります。

6 新しい乾電池を入れる

単３形アルカリ乾電池（1.5V）６個を、右図のように⊕⊖の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。

7 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

お願い

- 電池ケースを収納するとき、指を挟み込まないように注意してください。

8 コンロ下部飾りを本体へ押し込む

コンロ操作部が、コンロ下部飾りにくっついて出てきます。

9 コンロ操作部の［PUSH］付近を指でゆっくり押す

コンロ操作部を本体に収納します。

停電復帰時のご使用について

使用中に停電が復帰した場合、自動で火を消します。
停電が復帰したときは、直ちに電池ケースから乾電池をはずして保管してください。
電池ケース保管中に乾電池の液漏れ・短絡を防止するためです。

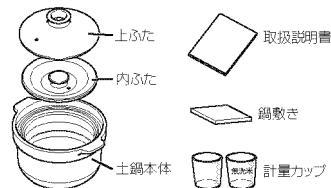
お願い

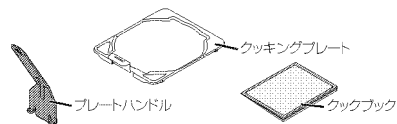
- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 新旧・異種の乾電池は使用しないでください。乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 交換の目安は、新品のアルカリ乾電池を使用して約10時間です。それ以外のマンガン乾電池などを使用すると、寿命が半分以下になります。使用状況により寿命は変わります。

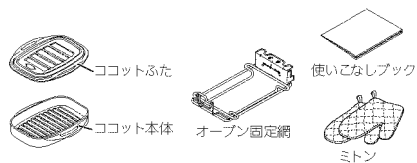
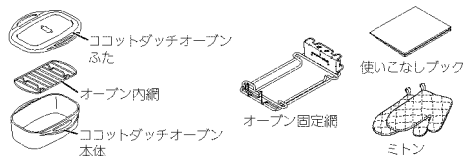
取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉 110800201932
RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉 110800201933
RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉 110800201934
RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉 110800201935
01

別売品のご紹介

炊飯専用土鍋（RTR-20IGA）

● 炊飯専用土鍋をお使いいただくと専用土鍋モードで上手に炊飯することができます。

クッキングプレート（RCP-74W）

● クッキングプレートをお使いいただくとピザなどを上手に焼くことができます。

ココットセット（RBO-C1V）

● ココットセットをお使いいただくとグリルでオーブン調理ができます。

ココットダッチオーブンセット（RBO-D1V）

長期間使用しない場合／仕様

長期間使用しない場合

● ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
● お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

仕様

項目			
品名	RN-BV3ER-X7DS RN-BV3ER-X7SS RN-BV3ER-G7BB RN-BV3ER-X7WS		
型式の呼び	RHB71W15GV3-W		
型式名	RB71W15GV3W		
質量	29.5kg（付属品含む）		
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 541mm （トッププレート幅　742mm）		
ガス接続	15 A（1 ／ 2B）鋼管または金属可とう管		
電源	AC100V（50Hz － 60Hz 共用）		
消費電力	7W（待機時消費電力　0.7W）		
安全機能	● 天ぷら油過熱防止機能 ● グリル消し忘れ消火機能 ● 感震停止機能 ● グリル過熱防止センサー	● 立消え安全装置 ● 焦げつき消火機能 ● ロック機能 ● 電源オートオフ機能	● コンロ消し忘れ消火機能 ● 鍋なし検知機能 ● 中火点火機能 ● 高温自動温度調節機能
点火方式	連続放電点火式		
付属品	取扱説明書（保証書付）、（事業所一覧別添）、グリル活用レシピ、かんたんガイド、 下火カバー、後部カバー（チリ受け）[左]・[中]・[右]、グリルプレート		

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量				
		個別ガス消費量				全点火時ガス消費量
		左／右コンロ	後コンロ	グリル		
				グリル部	アフターバーナー部	
都市ガス用	12A	3.91kW	1.19kW	2.35kW		10.4kW
				1.76kW	0.59kW	
都市ガス用	13A	4.20kW	1.27kW	2.52kW		11.2kW
				1.89kW	0.63kW	

アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービスのお申し込み

サービスを依頼されるときは

●まず、☞73～84 ページの「よくあるご質問（Q&A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」をご確認のうえ、なお異常のあるときはお買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
●アフターサービスをお申しつけのときは、次のことをお知らせください。
（1）お名前・ご住所・電話番号・道順（付近の目印など）
（2）品名（例：RN-BV3ER-X7DS
機器コード 11-080-02-01932）
（3）現象（点火しないなどできるだけ詳しく）
（4）訪問ご希望日

保証について

●取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。
●必ず「販売店名・お買い上げ日」などの記入をお確かめになり、保証書の内容をよくお読みの後、大切に保管してください。
●無料修理期間経過後の故障修理については、故障修理によって性能が維持できる場合、有料で修理いたします。

定期点検のおすすめ

業務用のような使用頻度の高いお客さまは定期的な点検をお勧めします。（有料）

補修用性能部品の保有期間について

補修用性能部品の保有期間は当製品の製造打ち切り後５年です。
なお、補修用性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

転居される場合

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合は部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガス種を確認のうえ、転居先のガス事業者に相談し調整したうえでご使用ください。この場合、費用は保証期間内でも有料となります。また転居先で設置工事をなさる場合は必ず専門工事店に依頼してください。

アフターサービスなどについてわからないとき

お願い

- お買い上げの販売店、またはもよりの東京ガスにご連絡ください。
- けっしてご自分で修理しないでください。事故のもとになります。

廃棄するときは

お願い

機器を取り替えた場合、旧機器は専門の業者に処理を依頼してください。
もし、お客さまで旧機器の処理をする場合、乾電池を使用している機器は、乾電池を取りはずしてから正規の処理を行ってください。

MEMO

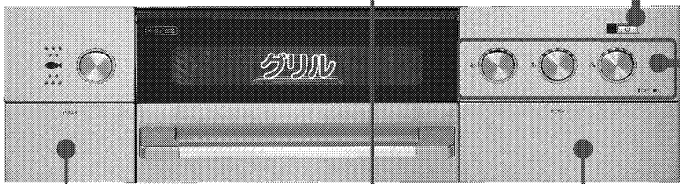
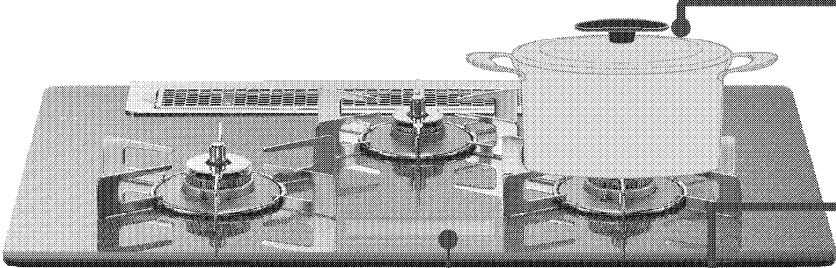
かんたんガイド	RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉	110800201932 110800201933 110800201934 110800201935			01

2．かんたんガイド

各機能の詳細は、取扱説明書をご覧ください。

かんたんガイド コンロの基本操作

※商品によっては、一部写真と仕様（天板の色やごとく・バーナーキャップなどの材質）が異なりますが、操作は同じです。

グリル

［PUSH］を押すと開く

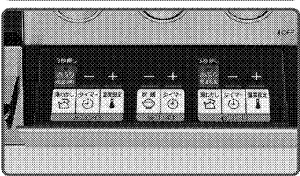
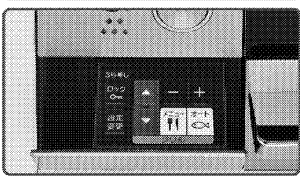
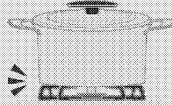
［PUSH］を押すと開く

天面表示部

左コンロ　後コンロ　右コンロ

グリル

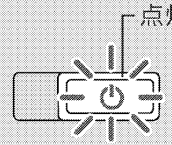
グリル操作部

コンロ操作部

1 鍋を置く

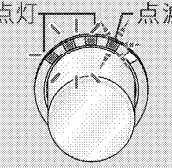
※鍋を置かないと点火しません!!

※後コンロは、点火できます。

2 電源スイッチを押す

点灯

※調理終了後、電源は3分後に自動で切れます。（電源が切れた時、ランプは消灯します。）

3 点火する

点灯　点滅

操作ボタンを押して

※左/右コンロは、中火で点火します。

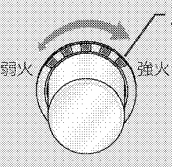
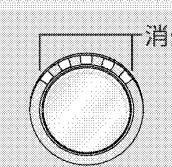
4 火力を調節する

火力レベルの位置をランプで表示

弱火　強火

操作ボタンを回して

5 火を消す

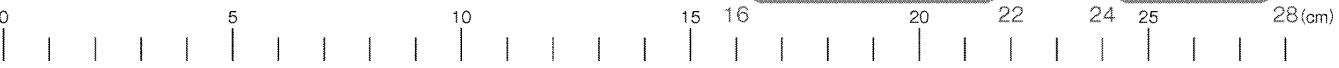
消灯

操作ボタンを押して

▼麺ゆでモードを使用する際、鍋の寸法を測るのに、ご使用ください。

適した水の量　500ml～3L　麺ゆで　16～22cm

適した水の量　500ml～4L　麺ゆで大　24～28cm

注意:冷凍麺は適しません。

0　5　10　15　16　20　22　24　25　28(cm)

（工場管理）

JS0030-076(00)
140701
26000005289880

かんたんガイド	RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉	110800201932 110800201933 110800201934 110800201935			01

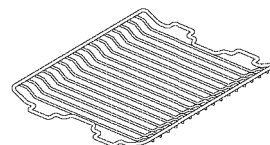
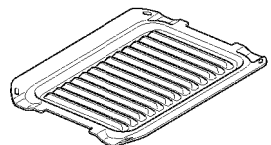
♪とっても簡単こんな便利な使いかた♪

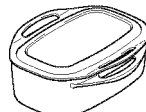
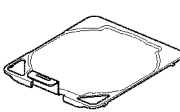
各機能の詳細は、取扱説明書をご覧ください。

3. グリル活用レシピ

グリル活用レシピ	RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉	11080020193２
	RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉	11080020193３
	RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉	11080020193４
	RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉	11080020193５
		01

グリルで使える専用品

この「グリル活用レシピ」は、グリル焼網とグリルプレートを使って
調理するときのガイドブックです。
料理に合わせて、グリル焼網、グリルプレートを選んでお使いください。

グリル焼網	グリルプレート
魚や肉など	魚・トースト・あたためなど

その他にもこんな専用品があります。

ココット	ココットダッチオーブン	クッキングプレート
魚や肉など	煮もの・蒸しもの・ケーキ・パンなど	トースト・ピザ・クッキーなど

- 機種によって付属されている専用品が違います。
  詳しくは、機器に付属の取扱説明書にてお確かめください。
- ココットやココットダッチオーブンを使うときのレシピや活用方法は、「ココット使いこなしBOOK」をご覧ください。
- クッキングプレートを使うときのレシピや活用方法は、「クッキングプレート使いこなしBOOK」をご覧ください。

もくじ

グリルプレートの使いかた……4

■魚を焼く
魚を焼く準備……6
●グリル焼網で魚を焼く
魚を置く位置……7
自動で魚を焼く……8
手動で魚を焼く……12
●グリルプレートで魚を焼く
魚を置く位置……14
グリルプレートで魚を焼くときのポイント……15
自動で魚を焼く……16
タイマー設定で魚を焼く……17

■自動で調理する
メニューモードを使う
グラタン……18
ホイル焼き……19
焼きいも……20
焼きなす……20
とり肉のグリル……21
焼き鳥……22
焼きおにぎりセット……23
グリルプレートモードを使う
トースト……24
ピザ……25
トーストセット……26
あたためモードを使う
揚げもの、焼き鳥……28
焼き魚、タイマー設定……29

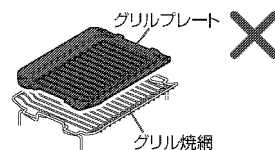
■タイマー設定で調理する
グリルプレートモード「タイマー設定」を使う
ノンフライからあげ……30
ノンフライとんかつ……32
えびのハーブマリネ焼き……33
サテ（インドネシア風串焼き）……34
いろいろきのこの焼きマリネ……35
焼き野菜……36
チョコとくるみのクッキー……37

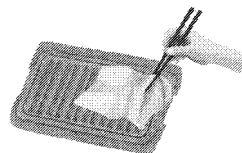
■手動で調理する
マニュアルモードを使う
ホタテ、厚あげ……38
焼きもち、焼きおにぎり……39

調理時間の目安は、グリルの使用時間です。
下準備などは含まれておりません。

グリルプレートの使いかた

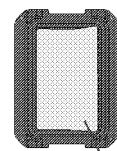
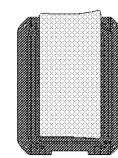
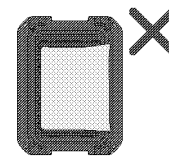
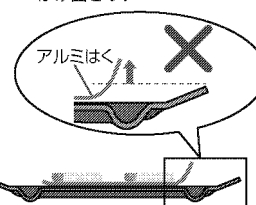
使いかた

●グリル焼網を取りはずし、
グリルプレートを置きます。
※グリルプレートは裏表を間違えない
ようにして正しく置いてください。

グリルプレートをお使いいただくときのご注意

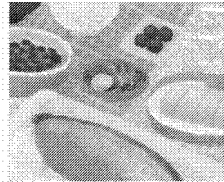
●続けて調理する場合は、必ずグリルプレートにたまった脂をキッチンペーパーなどでふき取ってから、調理してください。

●脂分が多い食材を焼く場合は、調理直後もグリルプレートから
脂が飛び散ることがあります。
グリルプレートモード「タイマー設定」を使って調理した場合は、
火を消して1分程度待ってから、食材を取り出してください。

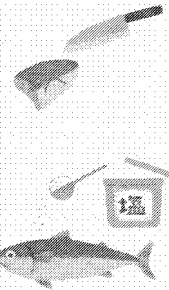
●グリルプレートモード「タイマー設定」で続けて調理する場合は
・記載の設定時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
・最初の調理完了から5分以上間をあけてから、調理してください。

●調理後、グリルプレートを取りはずす際は、脂をふき取ってから行ってください。

アルミはくを敷くときのご注意

魚を焼く

魚を焼く準備

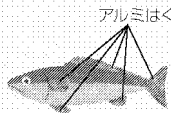
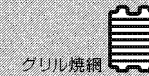
魚をもっと食卓へ。
短時間でふっくらおいしく焼けるのは、
グリルならでは。
魚を上手に焼くコツを紹介します。

魚の下準備

- 冷凍の魚はしっかり解凍しておきます。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取っておきます。
- みそ漬けやかす漬けの魚は、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

ふり塩のポイント

さば、いわしなど 背の青い魚	多めに塩をふり、時間をおく
白身魚	少なめに塩をふり、時間は短め
川魚、いか、えび など	焼く直前に塩をふる

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- 塩焼きにする場合は、魚の重量の2%程度の塩をつけます。
- 身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

魚の尾やひれを焦がさないようにするには

- 魚の尾やひれは焦げやすいので、多めに塩をつけたり、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。

グリル焼網で魚を焼く

魚を置く位置

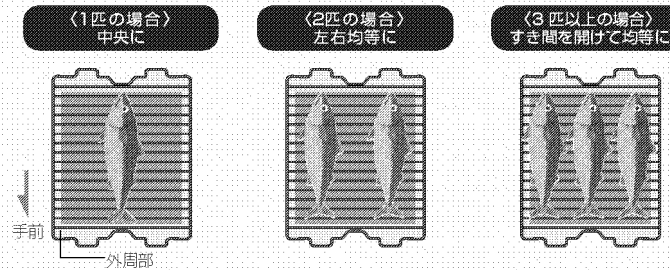
図の▒▒印の部分に置くと、上手に焼けます。　　印の部分に置くと、焼けにくい場合があります。

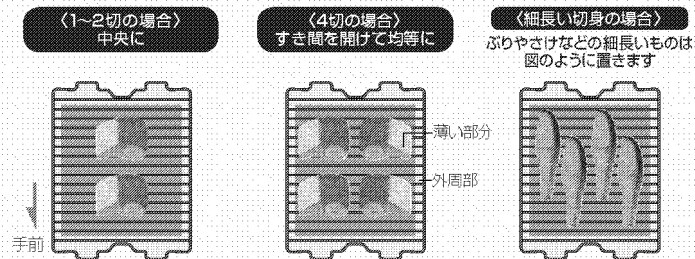
■姿焼の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。

〈1匹の場合〉中央に

〈2匹の場合〉左右均等に

〈3匹以上の場合〉すき間を開けて均等に

■切身の場合

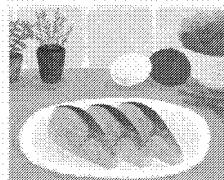
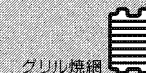
皮側を上向きに置きます。
切身の薄い部分は、グリル焼網の外周部にくるように置くと、焦げは少なくなります。

〈1～2切の場合〉中央に

〈4切の場合〉すき間を開けて均等に

〈細長い切身の場合〉
ぶりやさけなどの細長いものは図のように置きます

自動で魚を焼く

魚オートメニューモードを使います。
焼き加減を選ぶことができます。

魚オートメニューモードは、予熱しないでください。

料理名（1匹・1切あたりの重量）	数量	自動調理（魚オートメニューモード）	
		メニュー	焼き加減
		オート	− ＋
あじの塩焼き（約150g）	2匹	姿焼	標準
	4匹	姿焼	強め
いわしの塩焼き（約80g）	2匹	姿焼	標準
	4匹		
さんまの塩焼き（約150g）	2匹	姿焼	標準
	4匹		
さばの塩焼き（約80g）	2切	切身	標準
	4切		
さわらの塩焼き（約80g）	2切	切身	強め
	4切		
さけの切身（約90g）	2切	切身	標準
	4切		
ぶりの照り焼き（約100g）	2切	切身	弱め
	4切		
あじのひらき（約130g）	2枚	干物	標準
ししゃもなど（10匹で約180g）	約10匹	干物	弱め

自動で魚を焼く（つづき）

自動調理メニュー表（姿焼）

魚オートメニューモードは、予熱しないでください。
下記の表に記載されていない魚は、うまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

※g表示は1匹あたりの重量を示しています。

焼き加減 ＼ 魚オートメニュー	姿焼
弱め	【小さめの生魚】 きす・小あじ 1～6匹（50g以下） 【塩漬けの魚】 塩さんま 1～4匹（130～200g）
標準	【中程度の生魚】 あじ・いさき 1～3匹 さんま・いわし・あゆ・にじます 1～4匹（100～200g） たい（小） 1匹（300g以下） きす 1～4匹（50g以上）
強め	【大きめの生魚】 あじ・いさき 3～4匹（200g以上） たい（小） 1匹（300～400g）
置きかた	1匹の場合 中央に 手前 2匹の場合 左右均等に 3匹の場合 すき間を開けて均等に

POINTとお願い

- 尾やひれは焦げやすいので、その部分だけ十分に塩をつけるか、アルミはくで包むと、きれいに焼けます。
- 厚みのある魚（厚さ4cmを超えるもの）は火が通りにくいので、手動で様子を見ながら焼いてください。
- 皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。
- 50g以下の小さな魚や塩漬けされたさんまは、焼き加減を「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があります。）

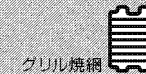
自動で魚を焼く(つづき)

自動調理メニュー表(切身)

魚オートメニューモードは、予熱しないでください。
下記の表に記載されていない魚は、うまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

焼き加減 ＼ 魚オートメニュー	切　身	
弱 め	【照り焼き】 ぶ　り さわら	【みそ漬け】 さわら
標 準	【生魚】 生ざけ さ　ば ぶ　り すずき た　い 甘だい	【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば
強 め	【光沢のある魚】 たちうお さわら	
置きかた	2切の場合 中央に 手前	4切の場合 すき間を開けて 均等に

POINTとお願い

- 身側を下向き、皮側を上向きにして置いてください。
- みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気を取ってから、焼いてください。
- 照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減は必ず「弱め」に設定してください。(「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。)
- 照り焼き、みそ漬けのものは漬けている時間、魚の脂ののり具合、照り焼きたれのみりんの量によって焦げ具合が変わります。
(参考　照り焼きたれの配合の割合(約30分漬ける)しょうゆ4:みりん3:酒1)
- 厚みのある魚(厚さ2.5cmを超える特に骨つきのもの)は火が通りにくいので、手動で様子を見ながら焼いてください。
- 厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは、表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、魚オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下向きにして置き、手動〈上火:強、下火:弱〉で焼いてください。

自動で魚を焼く(つづき)

自動調理メニュー表(干物)

魚オートメニューモードは、予熱しないでください。
下記の表に記載されていない魚は、うまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

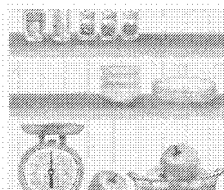
※g表示は1匹あたりの重量を示しています。

焼き加減 ＼ 魚オートメニュー	干　物	
弱 め	【小さな半生の干物】 さんまのひらき　1〜2枚(110g以下) ししゃも　4〜10匹(25g以下)	
標 準	【一夜干しのひらき】 あじのひらき 干しさわら かますのひらき 干しかれい 1〜2枚	【大きな半生の干物】 さんまのひらき　1〜2枚(110g以上) ししゃも　4〜10匹(25g以上)
強 め	【大きなひらき】 ほっけのひらき　1〜2枚	
置きかた	ししゃもなどは しっぽを手前に 手前	

POINTとお願い

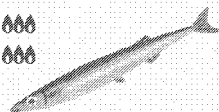
- ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減は必ず「標準」か「弱め」に設定してください。(「強め」では焦げが強くなってしまいます。)
- 身側を上向き、皮側を下向きにして置くと、魚が反らずにきれいに焼けます。
- 乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。(乾燥しているものほど焼けやすくなります。)

手動で魚を焼く

「火力」と「時間」を設定して焼きます。
設定時間になるとお知らせし、
自動で火を消します。

火加減のポイント

● 同じ材料でも大きさや脂の量によって、表と裏の焼き色が多少異なる場合があります。
焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。

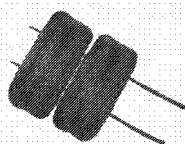
塩焼き、干物、素焼きなどの場合

上火 強
下火 強

上火 弱
下火 強

たれをつけて焼くつけ焼き、
照り焼きなど焦げやすい場合
（うなぎのかば焼きなど）

上火 弱
下火 弱

途中で火力を替える

上火 強 ▶ 上火 弱
下火 強 ▶ 下火 強

手動で魚を焼く（つづき）

手動調理メニュー表

表の時間は予熱なしの時間です。予熱する場合は、1～2分程度短くしてください。
続けて調理する場合は
- 下記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
- 最初の調理完了から5分以上間をあけてから、調理してください。

料理名（1匹・1切あたりの重量）	数量	手動調理（マニュアルモード） 調理時間の目安	火力
あじの塩焼き(約150g)	2匹	9 ～10分	上火 強 下火 強
	4匹	11 ～12分	
いわしの塩焼き(約80g)	2匹	7 ～ 8分	
	4匹	11 ～12分	
さんまの塩焼き(約150g)	2匹	8 ～ 9分	
	4匹	10 ～11分	
さばの塩焼き(約80g)	2切	6 ～ 7分	
	4切	7 ～ 8分	
さわらの塩焼き(約80g)	2切	7 ～ 8分	
	4切	8 ～ 9分	
さけの切身(約90g)	2切	7 ～ 8分	
	4切	8 ～ 9分	
ぶりの照り焼き(約100g)	2切	5 ～ 6分	
	4切	6 ～ 7分	
あじのひらき(約130g)	2枚	9分	
ししゃもなど(10匹で約180g)	約10匹	6分	
赤魚のかす漬け(約180g)	2切	11分	上火 弱 下火 強
みりん干し(かわはぎなど)		6分	上火 強 下火 強
みりん干し(いわしなど)※1		予熱3分・焼き1分	
さばのみりん漬け※2		5分	上火 強 下火 弱
さばのみそ漬け※2		8分	

POINTとお願い

※1 小さいみりん干しは、予熱してから短時間で焼くと、焦げにくくなります。
※2 身側を上向き、皮側を下向きにして置いてください。

グリルプレートで魚を焼く

グリルプレート

魚を置く位置

姿焼の場合

〈1匹の場合〉中央に

〈2匹の場合〉左右均等に

〈3匹以上の場合〉脂だまりより内側に

切身の場合
皮側を上向きに置いてください。

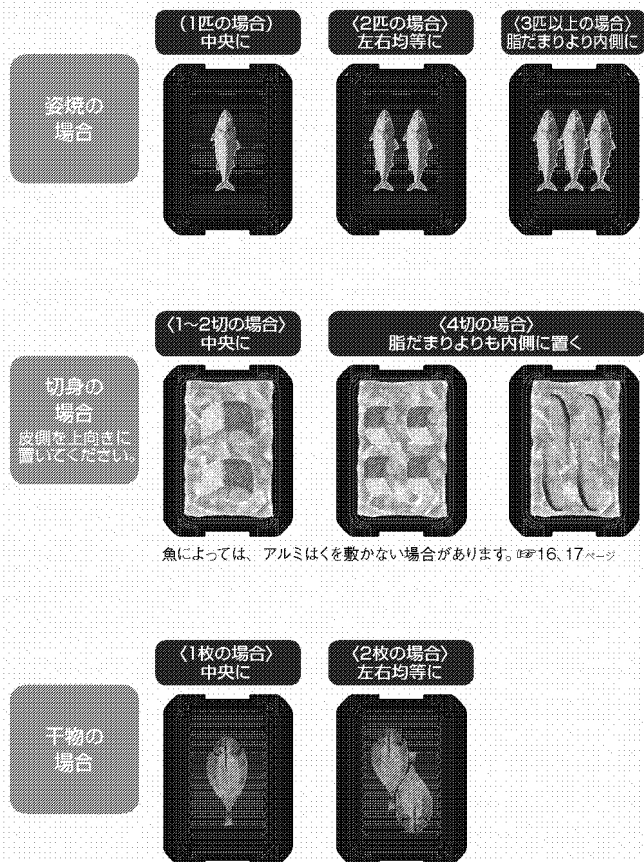
〈1～2切の場合〉中央に

〈4切の場合〉脂だまりよりも内側に置く

魚によっては、アルミはくを敷かない場合があります。☞16、17ページ

干物の場合

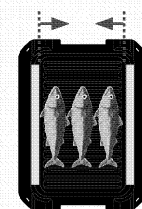
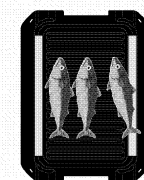
〈1枚の場合〉中央に

〈2枚の場合〉左右均等に

グリルプレートで魚を焼く

グリルプレート

魚を置く位置（つづき）

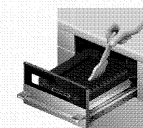
魚を置くときのご注意

魚は必ずグリルプレート左右の脂だまりよりも、内側に置いてください。脂だまりに置くと、調理中にたまった脂があふれ出る場合があります。

【正しい置きかた】

【誤った置きかた】

グリルプレートで魚を焼くときのポイント

●調理前にサラダ油を塗ってください。
ひと手間かけることで、食材がグリルプレートにくっつきにくくなります。

●切身は裏の焼き色が濃くなることがありますので、魚によってはアルミはくを敷いてください。
（アルミはくが必要な魚については、16、17ページを参照してください。）

●アルミはくは魚とくっつきやすいので、シリコン樹脂加工されたものをおすすめします。

自動で魚を焼く

グリルプレートモード「焼き魚」を選ぶだけで、あとは自動で焼きあげます。

自動調理メニュー表

グリルプレートモード「焼き魚」は、予熱しないでください。
下記の表に記載されていない魚はうまく焼けない可能性があるため
グリルプレートモード「タイマー設定」で調理することをおすすめします。

	数　　量
姿　焼	【小さめの生魚】 きす・小あじ　1～5匹（50g以下） 【中程度の生魚】 あじ・いさき・にじます　1～3匹（170g以下） さんま　1～4匹（200g以下） いわし・あゆ　1～4匹（120g以下） 【塩漬けの魚】 塩さんま　1～4匹（200g以下） ●厚みのある魚（厚さ4cmを越えるもの）は、火が通りにくいのでグリル焼網で手動で焼いてください。 ●皮目に十字の切り込みを入れると、火の通りが良くなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。
切　身	【生魚】 生ざけ・さば・ぶり 【塩漬け】 甘塩ざけ・塩さば （左記の魚は、魚の下にアルミはくを敷いてください。アルミはくは、シリコン樹脂加工されたものを使うことをおすすめします。） 【生魚】 すずき・たい・甘だい 【光沢のある魚】 たちうお・さわら ●身側を下向き、皮側を上向きにして置いてください。 ●厚みのある魚（厚さ2.5cmを越える、特に骨付きのもの）は、火が通りにくいのでグリル焼網で手動で焼いてください。 ●調味料に漬けられた魚（照り焼き、みそ漬けのもの）はグリルプレートモード「焼き魚」ではうまく焼けません。食材の下にアルミはくを敷いて、グリルプレートモード「タイマー設定」で様子を見ながら焼いてください。 ●たいやすずきは、皮目に十字の切り込みを入れてから、焼いてください。魚が縮んで反り上がるのを防ぎます。
干　物	【一夜干しのひらき】 あじのひらき・干しのさわら・かますのひらき・干しかれい　1～2枚 【大きなひらき】 ほっけのひらき　1～2枚 ●身側を上向き、皮側を下向きにして置くと、魚が反らずにきれいに焼けます。 ●乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているほど、焼けやすくなります。）

タイマー設定で魚を焼く

設定時間になるとお知らせし、自動で火を消します。

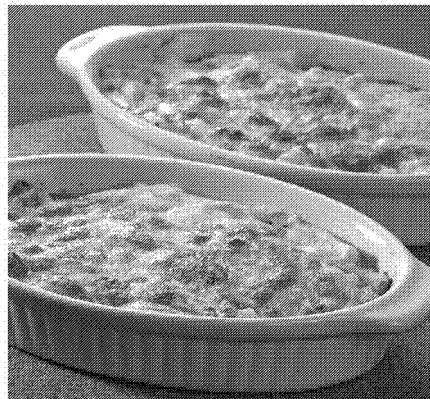
タイマー設定メニュー表

「時間」を設定して焼きます。
下記表の時間は予熱なしの時間です。
続けて調理する場合は
・下記の時間より短く設定し、様子を見ながら調理してください。
・最初の調理完了から5分以上間をあけてから、調理してください。

料理名（1匹・1切あたりの重量）	数量	調理時間の目安
あじの塩焼き（約150g）	2匹	11 ～12分
	3匹	14 ～15分
いわしの塩焼き（約80g）	2匹	10 ～11分
	4匹	14 ～15分
さんまの塩焼き（約150g）	2匹	10 ～11分
	3匹	12 ～13分
さばの塩焼き（約80g）	2切	8 ～ 9分
	4切	10 ～11分
さわらの塩焼き（約80g）	2切	8 ～ 9分
	4切	12 ～13分
さけの切身（約90g）	2切	8 ～ 9分
	4切	11 ～12分
ぶりの照り焼き（約100g）	2切	7 ～ 8分
	4切	8 ～ 9分
赤魚のかす漬け（約180g）	2切	10 ～11分
さばのみりん漬け※	2切	6 ～ 7分
さばのみそ漬け※	2切	7 ～ 8分
あじのひらき（約130g）	2枚	10 ～11分
さんまのひらき（約110g）	2枚	9 ～10分
ししゃも（10匹で約180g）	約10匹	7 ～ 8分
みりん干し（かわはぎなど）		5 ～ 6分
みりん干し（いわしなど）		4 ～ 5分

（ぶりの照り焼き・赤魚のかす漬け・さばのみりん漬け・さばのみそ漬け：左記の魚は、魚の下にアルミはくを敷いてください。アルミはくは、シリコン樹脂加工されたものを使うことをおすすめします。）

POINTとお願い

● 厚みのある魚（姿焼:4cm、切身:2.5cmを超える）は火が通りにくいので、グリル焼網で手動で焼いてください。
● みそ漬けやかす漬けは、「みそ」や「かす」を洗い、キッチンペーパーなどで水気を取ってから焼いてください。
● 赤魚のかす漬けは、皮目に十字の切り込みを入れてから、焼いてください。魚が縮んで反り上がるのを防ぎます。
※身側を上向き、皮側を下向きにして置いてください。

グラタン

調理時間の目安：11～16分

材料（2皿分）

たまねぎ	1/4個
むきえび	50g
とりむね肉	40g
マッシュルーム（スライス）	25g
バター	大さじ1
マカロニ	40g
ホワイトソース（缶詰）	150g
牛乳	50ml
ピザ用チーズ	40g
塩、こしょう	適量

作りかた

1 たまねぎは薄切りにし、むきえびは背わたを取り、とり肉は一口大に切ります。

2 1とマッシュルームをバターで炒め、塩、こしょうをふります。

3 マカロニをゆでます。

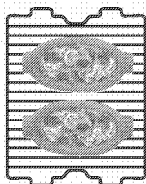
4 ホワイトソースと牛乳を鍋に入れ、程よいとろみになるまで煮ます。

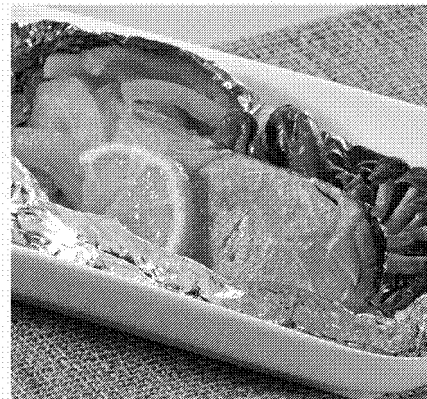
5 4のホワイトソースの2/3量と、炒めた材料、マカロニを混ぜます。

6 グラタン皿にバター（分量外）を塗り、5をお皿に盛ります。

7 残りのホワイトソースを6の上にのせ、チーズをのせます。

8 グリル焼網に7をのせ、グルメメニュースイッチを押して、
メニューモードを選び、グリルセットスイッチ▲▼で
「グラタン」を選び、点火します。

置きかた

POINT
● 1皿の場合、2皿よりも強く焼けますので、焼き加減は「弱め」に設定してください。
● チーズののせすぎや種類によっては焦げやすくなります。
● 容器に具材を入れすぎると表面が焦げやすく、あたたまりにくくなります。
容器の大きさに合わせて分量を調節してください。

お願い
● グラタン皿は直火使用可のものをお使いください。
直火不可のものはお皿が割れることがありますので、ご使用にならないでください。
● グラタン皿の高さは、4cm以下のものをお使いください。

ホイル焼き

調理時間の目安：11～16分

用意するもの

アルミはく

材料（2人分）

生鮭	2切（1切 約100g）
酒、塩	適量
たまねぎ	1/4個（50g）
パプリカ	1/4個（40g）
しめじ	40g
ししとう	4本

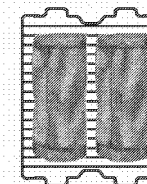
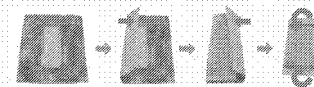
作りかた

1 生鮭は酒、塩をふり、下味をつけます。

2 たまねぎは薄切りにし、パプリカは細切りにします。
しめじは石づきを取って、小房に分けておきます。それぞれの材料を2等分します。

3 アルミはくの中央に薄切りにしたたまねぎを広げ、
その上に1と残りの材料を並べて、イラストのように包みます。

4 グリル焼網に3をのせ、グルメメニュースイッチを押して、
メニューモードを選び、グリルセットスイッチ▲▼で
「ホイル焼き」を選び、点火します。

置きかた

アルミはくの包みかた

アルミはくの上に材料を並べ、アルミはくの左右を材料に軽くかぶるように折り、前後をくるくると3回ほど巻き込むように包みます。

POINT
● 材料を包むときにたまねぎを下に敷くと、アルミはくに焦げつきにくくなります。

お願い
● 包んだアルミはくの高さは、5cm以下にしてください。
● アルミはくの包みかたによっては、ふくらんでグリル庫内につく場合があります。
包みかたのイラストを参照してください。
● アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。

グリル活用レシピ
RN-BV3ER-X7DS 〈RHB7IW15GV3-W〉 1108002O1932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201935
01

焼きいも

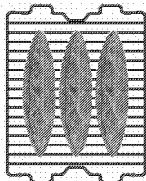
調理時間の目安：30～45分

用意するもの　アルミはく

材料

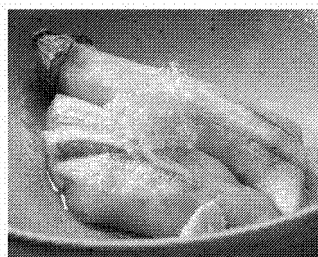
さつまいも 直径4～5cm（1本 約200g）…… 1～4本

置きかた

グリル焼網の端に置くと火通りが悪い場合があります。

作りかた

1 さつまいもを1本ずつアルミはくで包みます。
2 グリル焼網に1をのせ、グルメメニュースイッチを押して、メニューモードを選び、グリルセットスイッチ▲▼で「焼きいも」を選び、点火します。

POINT
- さつまいもの直径が5cmを超えるものは、4cm程度の輪切りにします。イラストのように切面が上下になるようにまとめてアルミはくで包みます。グリル焼網の中央に置き、焼き加減は「標準」に設定してください。この場合、1回に包む量は最大6個にします。

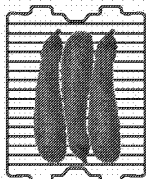
お願い
- さつまいもの直径は5cm以下にしてください。
- アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。

焼きなす

調理時間の目安：15～20分

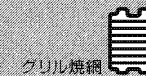
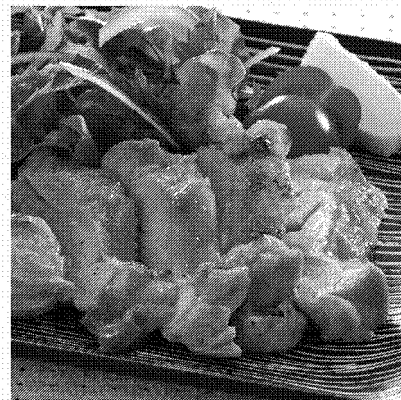
材料

長なす 直径4～5cm（1本 約130g）………… 1～3本

置きかた

2本以上焼くときは、上下を互い違いにして中央に寄せて並べます。グリル焼網の端に置くと火通りが悪い場合があります。

作りかた

1 なすのがくを取り、たてに4本程度切れ目を入れます。
2 グリル焼網に1をのせ、グルメメニュースイッチを押して、メニューモードを選び、グリルセットスイッチ▲▼で「焼きなす」を選び、点火します。

お願い
- なすの直径は5cm以下にしてください。

とり肉のグリル

調理時間の目安：13～15分

材料

とりもも肉……1～2枚（1枚 約250g）

●塩焼き
塩、こしょう………適量

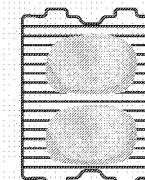
●照り焼き（たれ）
しょうゆ…大さじ4
みりん……大さじ3
酒…………大さじ1

作りかた

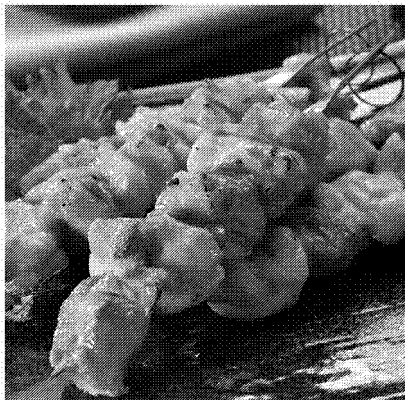
1 とり肉は切り込みを入れて、厚さを均一にし、皮にはフォークで穴をあけます。

2 塩焼きの場合は塩、こしょうをふります。照り焼きの場合は、1時間程度たれに漬けておきます。

3 グリル焼網に2を皮が上になるようにのせ、グルメメニュースイッチを押して、メニューモードを選び、グリルセットスイッチ▲▼で「とり肉のグリル」を選び、点火します。

置きかた

左右に広げすぎず中央につめて置いてください。

お願い
- 続けて調理する場合は、一度グリル皿にたまった脂を取り除いてから行ってください。脂を取り除くときは、やけどに注意してください。
- 冷凍のとりもも肉は、解凍してから焼いてください。

グリル活用レシピ	RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉	11080020I932
	RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉	11080020I933
	RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉	11080020I934
	RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉	11080020I935
		01

焼き鳥

調理時間の目安:7～14分

材 料(6本分)

とりもも肉……………………約250g

●塩焼き
塩……適量

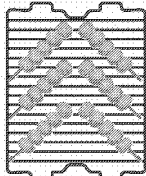
●たれ焼き
しょうゆ…大さじ5
砂糖………大さじ3
酒…………大さじ1
みりん……大さじ1

作りかた

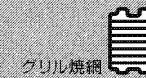
1 とり肉を一口大の大きさ(1切6～10g)に切り、金串に5個ずつ刺します。

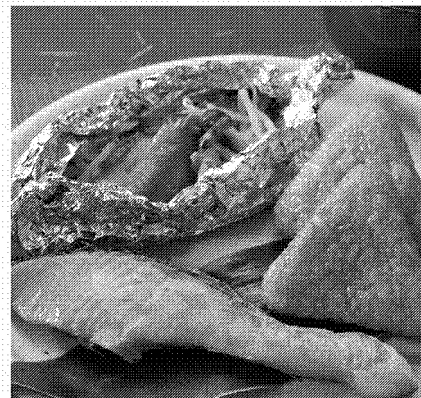
2 塩焼きの場合は、塩をふります。
たれ焼きの場合は、1時間程度たれに漬けておきます。

3 グリル焼網に2をイラストのようにハの字にのせ、グルメメニュースイッチ[🍴]を押して、メニューモードを選び、グリルセットスイッチ▲▼で「焼き鳥」を選び、点火します。

置きかた

グリル焼網の上に、串1本分程度の間隔をあけて、ハの字に並べて置いてください。

POINT ●ネギマなど野菜を一緒に焼く場合は、野菜が焦げやすいため、とり肉は小さめ(1切6～8g)に切り、焼き加減は「弱め」に設定してください。

お願い ●金串が熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。
●竹串を使用すると、焦げてもろくなり折れやすいため、調理前に持ち手部分をアルミはくで覆い、必ずイラストのように持ち手部分が端になるように置いてください。
●冷凍の焼き鳥は、解凍してから焼いてください。

自動で調理する
メニューモードを使う
グリル焼網

焼きおにぎりセット

調理時間の目安:7～14分

用意するもの

アルミはく

材 料(1人分)

塩鮭……………………1切(約90g)

【ホイル焼き】
もやし………………………………50g
ピーマン…………………………1/2個
しめじ………………………………20g

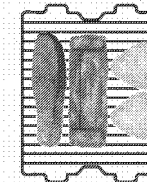
【焼きおにぎり(2個分)】
ごはん……………………………160g
たれ
しょうゆ………………小さじ2
みりん…………………小さじ1/2

作りかた

1 ピーマンは種とヘタを取り、縦半分に切ります。
しめじは石づきを取ります。
アルミはくの中央にホイル焼きの食材を並べ、幅7cm程度に細長く包みます。

2 ごはんにたれを混ぜ、2等分してかためににぎり、厚さ3cm程度の三角おにぎりを作ります。

3 塩鮭、ホイル焼き、おにぎりをイラストのようにグリル焼網にのせ、グルメメニュースイッチ[🍴]を押して、メニューモードを選び、グリルセットスイッチ▲▼で「焼きおにぎりセット」を選び、点火します。

置きかた

POINT ●塩鮭の代わりに生さば、しめじの代わりにえのきなどにしてもおいしくいただけます。

お願い ●包んだアルミはくの高さは、5cm以下にしてください。
●アルミはくの包みかたによっては、ふくらんでグリル庫内につく場合があります。
包みかたのイラスト(19ページ)を参照してください。
●アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。
●冷凍のおにぎりは調理できません。
●冷凍の切身は解凍してから焼いてください。

自動で調理する グリルプレートモード「トースト」を使う

トースト

調理時間の目安：3～6分

材料（1人分）

食パン（4、5、6、8枚切）……………… 1～2枚

作りかた

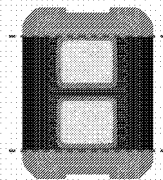
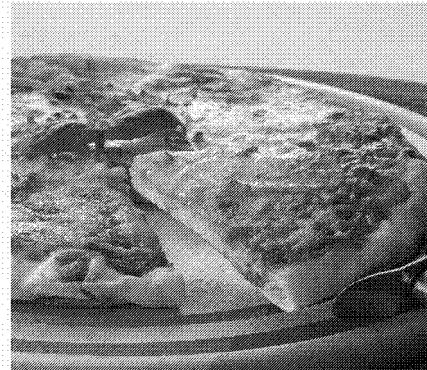
1 グリルにグリルプレートを取り付け、食パンをのせます。

2 グルメメニュースイッチを2回押して、グリルプレートモードを選び、グリルセットスイッチ▲▼で「トースト」を選び、点火します。

置きかた

グリルプレートの手前と奥の部分には置かないようにしてください。焼き色が付きにくい場合があります。

POINT
- 食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。
- 焼き色を設定できます。取扱説明書をご覧のうえ、調理してください。

お願い
- 調理終了後は、グリルプレートの上にのせたままにしないでください。余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 冷凍した食パンは焼けにくいため、焼き加減は「強め」に設定してください。また、4枚切のような分厚い冷凍食パンや、変形したり霜がついている冷凍食パンは、室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

自動で調理する グリルプレートモード「ピザ」を使う

ピザ

調理時間の目安：4～7分

用意するもの

アルミはく

材料

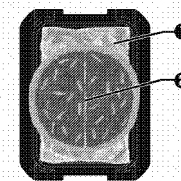
市販の冷蔵ピザ（直径20～24cm）……………… 1枚

作りかた

1 市販のピザは、2等分にカットします。

2 グリルプレートにアルミはくを敷いてから、ピザをのせ、グリルに取り付けます。

3 グルメメニュースイッチを2回押して、グリルプレートモードを選び、グリルセットスイッチ▲▼で「ピザ」を選び、点火します。

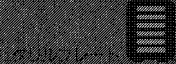
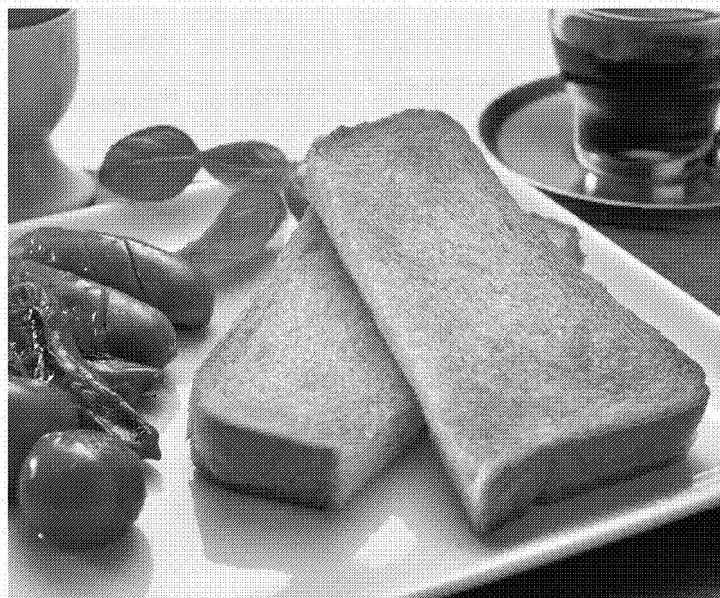
置きかた

❶**アルミはくをグリルプレートに敷く**
アルミはくは、カット部分から溶け落ちたチーズがグリルプレートに焦げつくことを防止します。

❷**ピザのカット部分を合わせる**
カット部分からのチーズを溶け落ちにくくします。

お願い
- 市販の冷蔵ピザは、必ず2等分にカットしてから焼いてください。ピザの種類によっては、生地がふくらみやすいものがあります。ふくらんだ場合、ピザのチーズが上火バーナーにくっつき焦げついて、機器損傷の原因になります。焼く前に2等分にカットすることで生地の中の空気が抜け、ふくらみを防止できます。
- ピザはカットしてから、グリルプレートにのせてください。グリルプレートにピザをのせてカットすると、傷つきの原因になります。
- 冷凍ピザは、解凍してから焼いてください。
- 直径20cm未満の小さいピザは焦げやすくなります。手動〈上火：弱、下火：強〉で様子を見ながら焼いてください。

トーストセット

調理時間の目安：3～6分

材 料

食パン（4、5、6、8枚切）……………… 1枚

お好みの食材（3種類程度）
- ウインナー（切り込み入り）……… 2本
- チキンナゲット……………………… 2個
- ベーコン（ハーフサイズ）………… 1枚
- プチトマト（へたを取る）………… 2個
- ししとう…………………………… 2本
- エリンギ（10g程度にさく）…… 2切
- しめじ（小房に分ける）………… 20g

カップ調理（8号アルミケース1個分）
- コーン（粒状・缶詰）……適量（30g）
- バター…………………………… 適量
- ツナ（缶詰）…………… 適量（20g）
- マヨネーズ……………………… 適量
- うずらの卵…………………………… 2個
- 油（カップに薄くのばす）……… 適量

作りかた

1 グリルにグリルプレートを取り付け、奥側に食パン、中央から手前にお好みの食材を3種類程度のせます。

2 グルメメニュースイッチ 2回を押して、グリルプレートモードを選び、グリルセットスイッチ▲▼で「トーストセット」を選び、点火します。

置きかた

火の通りにくい食材は、中央に置くと焼けやすくなります。

POINT
- 食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。
- うずらの卵をカップ調理する場合、カップの底に油を敷くと、卵が付きにくくなります。
- ウインナーは火の通りを良くするため、切り込みを入れてください。

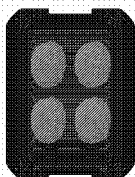
お願い
- 調理終了後は、グリルプレートの上にのせたままにしないでください。余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 冷凍した食パンは焼けにくいため、焼き加減は「強め」に設定してください。また、4枚切のような分厚い冷凍食パンや、変形したり霜がついている冷凍食パンは、室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

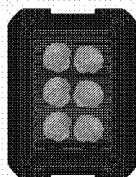
自動で調理する あたためモードを使う

グリルで冷めた料理をあたためることができます。

揚げもの ●グリルプレートを使用してください。

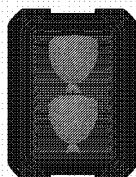
コロッケ(4個)

焼き加減:標準
厚さ 2cm
重さ 80g×4個

からあげ(6個)

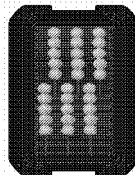
焼き加減:弱め
厚さ 3cm
重さ 30g×6個
※皮の部分を下か、外側に向けて置いてください。

とんかつ(1枚)

焼き加減:強め
厚さ 2cm
重さ 180g

あじのフライ(2枚)

焼き加減:弱め
厚さ 2cm
重さ 90g×2枚

焼き鳥 ●グリルプレートを使用してください。

とりもも串(6本)

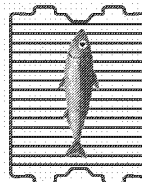
焼き加減:強め
重さ 40g×6本

焼き加減:標準
重さ 30g×6本

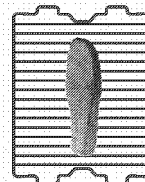
焼き加減:弱め
重さ 20g×6本

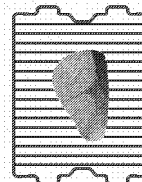
自動で調理する あたためモードを使う

焼き魚 ●グリル焼網を使用してください。

あじ姿焼き(1匹)

焼き加減:強め
重さ 150g

さけ切身(1切)

焼き加減:標準
重さ 70g

ぶり照り焼き(1切)

焼き加減:弱め
重さ 80g

タイマー設定

揚げもの、焼き鳥、焼き魚を自動でうまくあたためられない場合やその他の食品をあたためる場合は「タイマー設定」をお使いください。
あたためる食品に合わせて、グリルプレートまたはグリル焼網をお使いください。
続けて使用する場合は、設定時間を1分程度短くしてください。

POINT

- 天ぷら(かき揚げやえびなど)は焦げやすいため、あたためモードには適しません。
- あたためる料理の大きさ・形・量・置き方によってでき上がり具合が異なります。
- 高温であたためるため、食品の表面が焦げる場合があります。
  特に表面に凸部があるものや衣が厚い場合は、焦げやすくなります。
- 種類や大きさの異なる料理の同時あたためには使用しないでください。
- 冷蔵庫に入っていた冷たい料理や大きめの料理などは、あたたまりにくい場合があります。
  大きめの料理は半分に切ると、あたたまりやすくなります。
- グリルプレートを使用する場合は、余熱で焦げつくことがあります。
  あたため完了後は、早めに取り出してください。
- グリルプレート側の焦げが気になる場合は、アルミはくを敷くと焦げが軽減されます。
  アルミはくは、シリコン樹脂加工されたものをおすすめします。
- 加熱を追加する場合は、手動で様子を見ながら行ってください。

ノンフライからあげ

調理時間の目安:9～11分

材料

とりもも肉……………………………1枚
Ⓐ
- しょうゆ……………大さじ1と1/2
- 酒……………………大さじ1/2
- おろししょうが………小さじ1/2
- おろしにんにく………小さじ1/2

Ⓑ
- 片栗粉……………………大さじ2
- 薄力粉……………………大さじ2

作りかた

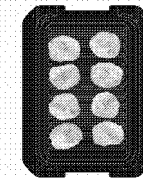
1 とり肉は1切れ30gに切ります。(合計で8～10個)

2 Ⓐに1時間程度漬けておきます。

3 2はザルなどで汁気をきり、Ⓑをまぶします。

4 グリルプレートに3のとり肉の皮を上にして並べます。

5 グルメメニュースイッチ[🍴]を2回押して、
グリルプレートモードを選び、
グリルセットスイッチ▲▼で「タイマー設定」を選び、
タイマーを9～11分に設定し、点火します。

置きかた

市販の粉を使用する場合

調理時間の目安:9～11分

材料

とりもも肉……………………1枚
からあげ粉(電子レンジ用)……適量

作りかた

1 とり肉は1切れ30gに切ります。
(合計で8～10個)
からあげ粉をまぶします。

2 グリルプレートに1のとり肉の皮を上にして
並べます。

3 グルメメニュースイッチ[🍴]を2回押して、
グリルプレートモードを選び、
グリルセットスイッチ▲▼で「タイマー設定」を選び、
タイマーを9～11分に設定し、点火します。

POINT ●市販の電子レンジ用からあげ粉を利用するとお手軽にできます。
ただし、電子レンジ用以外のからあげ粉を使用すると上手くできません。

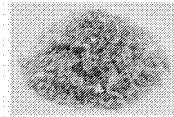
お願い ●調理後、グリルプレートを取りはずす際は、油をふき取ってから行ってください。

ノンフライとんかつ

調理時間の目安:9～10分

材料

豚ロース肉……… 2枚(1枚 100g)
塩、こしょう…………………… 少々
薄力粉……………………………… 適量
卵…………………………………… 1/2個
パン粉(乾燥)…………… 20～30g
サラダ油………………………… 適量

炒めたパン粉

作りかた

1 フライパンでパン粉を炒めます。
ところどころ白いところが残る程度まで炒めます。(写真参照)

2 豚肉をしっかり筋切りし、包丁の背で軽く両面をたたきます。
筋切りがあまいと反り返り、焦げる可能性があります。

3 豚肉に塩、こしょうをし、薄力粉、溶き卵、
1のパン粉の順で衣をつけます。

4 3の両面にオイルスプレーでサラダ油をまんべんなくかけます。
または3よりやや大きめのトレーにサラダ油大さじ2を入れ、
両面にまんべんなくつけます。

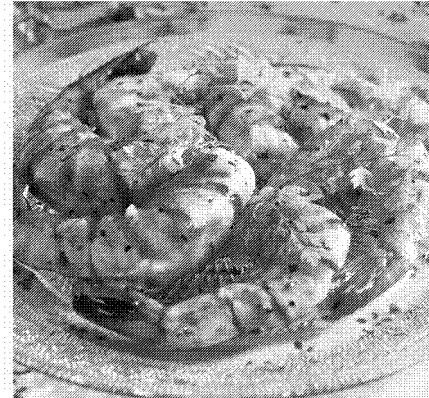
5 グリルプレートに4を並べます。

6 グルメメニュースイッチ を2回押して、
グリルプレートモードを選び、
グリルセットスイッチ ▲ ▼ で「タイマー設定」を選び、
タイマーを9～10分に設定し、点火します。

置きかた

お願い ●調理後、グリルプレートを取りはずす際は、油をふき取ってから行ってください。

タイマー設定で調理する
グリルプレートモード「タイマー設定」を使う　グリルプレート

えびのハーブマリネ焼き

調理時間の目安:5分

材料

えび(ブラックタイガー)
………………………… 8尾(160g)
Ⓐ
オリーブオイル………… 大さじ2
レモン汁……………… 大さじ1/2
にんにく………………… 1/2かけ
塩…………………………… 小さじ1/2
ミックスハーブ(乾燥)……… 適量
レモン……………………… お好み

作りかた

1 にんにくはみじん切りにします。

2 えびは殻に切れ目を入れて背ワタを取り、
Ⓐに1時間程度漬けておきます。

3 グリルプレートに2を並べます。

4 グルメメニュースイッチ を2回押して、
グリルプレートモードを選び、
グリルセットスイッチ ▲ ▼ で「タイマー設定」を選び、
タイマーを5分に設定し、点火します。

5 焼きあがったら、お好みでレモンを絞っていただきます。

置きかた

お願い ●調理後、グリルプレートを取りはずす際は、油をふき取ってから行ってください。

グリル活用レシピ
RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193２
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193３
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193４
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193５
01

サテ（インドネシア風串焼き）

調理時間の目安：9分

材料（6本分）

- とりもも肉……1枚半
- Ⓐ
  - カレールウ……30g
  - 水……50g
  - おろしにんにく……小さじ1/2
  - おろししょうが……小さじ1/2
- Ⓑ
  - ピーナッツバター（加糖）……大さじ1と1/2
  - しょうゆ……大さじ1

作りかた

1 カレールウは溶けやすいように刻んでおきます。

2 耐熱容器にⒶを入れて、電子レンジで加熱します。
（600ワットで40～50秒程度）
取り出してカレールウが溶けるまでよく混ぜ、冷ましておきます。

3 とり肉は皮を取り除き、一口大（6～8g）に切ります。

4 2が冷めたら、Ⓑを加えてよく混ぜます。
3を加えてよく揉み込み、20分程度おきます。

5 4を竹串に5切ずつ刺します。

6 グリルプレートに5を並べます。

7 グルメメニュースイッチを2回押して、
グリルプレートモードを選び、
グリルセットスイッチ▲▼で「タイマー設定」を選び、
タイマーを9分に設定し、点火します。

置きかた

いろいろきのこの焼きマリネ

調理時間の目安：7分

材料

- 生しいたけ……2個
- しめじ……1/4パック
- えのき……1/2袋
- エリンギ……1本
- Ⓐ
  - オリーブオイル……大さじ1
  - 酢……小さじ2
  - しょうゆ……小さじ1
  - 塩、こしょう……適量
  - パセリ（みじん切り）……適量

作りかた

1 きのこ類は石づきを取り、しいたけは半分に切り、
しめじ、えのきは小房に分け、エリンギは適当な大きさに
手でさいておきます。

2 Ⓐをよく混ぜ合わせます。

3 グリルプレートに1のきのこ類を並べます。

4 グルメメニュースイッチを2回押して、
グリルプレートモードを選び、
グリルセットスイッチ▲▼で「タイマー設定」を選び、
タイマーを7分に設定し、点火します。

5 熱いうちに2に漬け込み、20分程度おきます。

置きかた

グリル活用レシピ

RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 110800201935

01

焼き野菜

調理時間の目安：10分

材 料

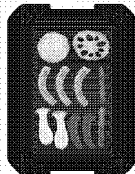
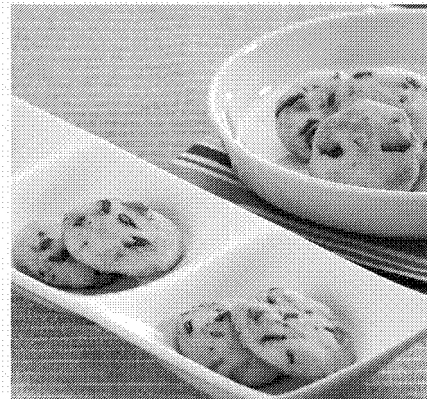
さつまいも（厚さ1cmの輪切り）
じゃがいも（厚さ1cmの輪切り）
れんこん（厚さ1cmの輪切り）
かぼちゃ（厚さ1.5cmに切る）
グリーンアスパラガス（半分の長さに切る）
ししとう
パプリカ（1/8等分に切る）
生しいたけ
エリンギ（縦半分に切る）
ズッキーニ（厚さ1cmの輪切り）
オクラ（お好みで縦半分に切る）

作りかた

1 上記の中からお好きな食材をグリルプレートに並べます。

2 グルメメニュースイッチ［🍴］を2回押して、
グリルプレートモードを選び、
グリルセットスイッチ▲▼で「タイマー設定」を選び、
タイマーを10分に設定し、点火します。

3 お好みのソースや塩、オリーブオイルなどをつけていただきます。

置きかた

チョコとくるみのクッキー

調理時間の目安：6分

用意するもの

アルミはく

材 料 約30個分（2回分）

薄力粉……………………100g
無塩バター………………50g
砂糖………………………50g
卵…………………………1/2個
チョコレート（板チョコ）………50g
くるみ……………………20g
バニラエッセンス…………少々

作りかた

1 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。

2 チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。

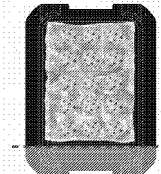
3 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、
砂糖を2〜3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。

4 3に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えて
さらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、
ゴムベラでさっくりと混ぜ、2を入れて軽く混ぜ合わせます。
ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせます。

5 4の生地を適当な大きさに分け、
厚さが1cm程度になるようにします。

6 グリルプレートにアルミはくを敷き、5を並べます。

7 グルメメニュースイッチ［🍴］を2回押して、
グリルプレートモードを選び、
グリルセットスイッチ▲▼で「タイマー設定」を選び、
タイマーを6分に設定し、点火します。

置きかた

手前のほうには並べないようにしてください。焼けない場合があります。

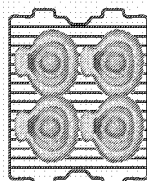
ホタテ

材料
ホタテ(殻付き)…………4個
しょうゆ…………………適量
バター……………………適量

調理時間の目安:
8~10分 上火 弱 下火 強 ▶ 味付け2分 上火 弱 下火 強

作りかた
1 下処理をしたホタテを用意します。
2 グリル焼網に1をのせ、〈上火:弱、下火:強〉で8~10分焼きます。
3 一度消火し、バターとしょうゆを加えて、さらに〈上火:弱、下火:強〉で2分焼きます。

お願い ●ホタテの産地や季節などにより大きさが異なるため、様子を見ながら調理時間を調節してください。

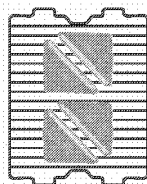
置きかた

厚あげ

材料
厚あげ…2枚(1枚 約140g)

調理時間の目安:7分
上火 強
下火 弱

作りかた
1 厚あげは油抜きをし、半分に切ります。
2 グリル焼網に1をのせ、〈上火:強、下火:弱〉で7分焼きます。

お願い ●焦げやすいので、油抜きしてから焼いてください。

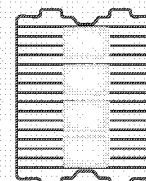
置きかた

焼きもち

材料
もち………4個(1個 約50g)

調理時間の目安:
4分 上火 弱 下火 弱 ▶ 裏返し2分 上火 弱 下火 弱

作りかた
1 グリル焼網にもちをのせ、〈上火:弱、下火:弱〉で4分焼きます。
2 一度消火し、裏返してさらに〈上火:弱、下火:弱〉で2分焼きます。

お願い ●もちともちは約2cm間をあけてください。
近すぎるととなり同士がくっつくことがあります。
●切れ目の入ったもちなどはふくらみやすいため、様子を見ながら調理時間や位置を調節してください。
大きくふくらむと、グリル庫内につく場合があります。

置きかた

焼きおにぎり

材料
おにぎり…4個(1個 約100g)
たれ
しょうゆ…………大さじ1
みりん…………小さじ1/2

調理時間の目安:
素焼き 5分 上火 強 下火 弱 ▶ たれ 3分 上火 強 下火 弱

作りかた
1 グリル焼網におにぎりをのせ、〈上火:強、下火:弱〉で5分焼きます。
2 一度消火し、表にたれをつけて裏返し、裏にもたれをつけて、さらに〈上火:強、下火:弱〉で3分焼きます。

置きかた

４．使いこなしブック（オプション品・ＲＣＰ－７４Ｗクッキングプレート付属）

もくじ

安全上のご注意（必ずお守りください） 3

クッキングプレートの使いかた…… 4

トースト………………………………… 6

ピザ…………………………………… 7

トマトとなすのグリルピザ………… 8

フルーツのグリルピザ……………… 9

ピザトースト………………………… 10

きのこのパン粉焼き………………… 11

プチスイートポテト………………… 12

チョコとくるみのクッキー………… 13

自動で調理を使う※

トーストセット …………………… 14

あたため（揚げもの／焼き鳥） ………… 15

※一部の機種のみ対応しています。
詳しくは、取扱説明書の「メニューモード」「あたためモード」をご覧ください。

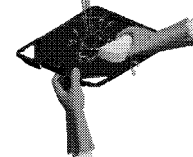
調理時間の目安は、グリルの使用時間です。
下準備などは含まれておりません。

安全上のご注意（必ずお守りください）

警告

■グリルを続けて使用する場合は、そのつどグリル皿やクッキングプレートにたまった脂などは取り除く。また、使用後も必ずお手入れをする

グリル皿やクッキングプレートにたまった脂が過熱されて発火し、グリル排気口より炎が出ることがあります。グリル皿には何も入れないでください。

注意

■クッキングプレートの上で、魚焼きや油もの調理をしない

脂がたまり、発火する原因になります。

■クッキングプレートを取り出すときは、付属のプレートハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。必ず付属のプレートハンドルを使って取り出してください。

■調理時は焼き過ぎない

火災の原因になります。

■クッキングプレートをコンロ上で使用しない

変形・変色・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロでは使用しないでください。

■熱い状態で水をかけない

変形・変色の原因になります。

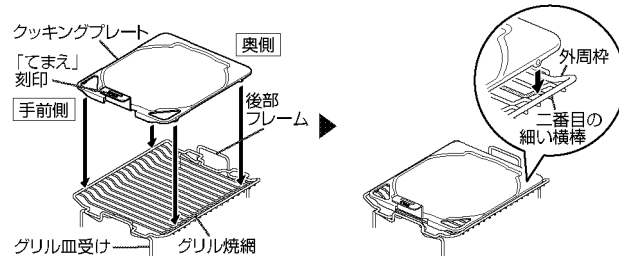
お願い

- 調理時間は形・量・大きさ・初期温度・室温などによって多少異なります。記載の調理時間は目安です。
- グリル庫内が熱い場合は冷ましてからご使用いただくか、記載時間より1分程度短く設定してください。
- クッキングプレートを連続して使用する場合は、5分程度間をあけてください。
  調理完了する前に過熱防止装置がはたらいて、自動消火することがあります。
- クッキングプレートが熱い状態で調理すると、焼き色が濃く付く場合があります。

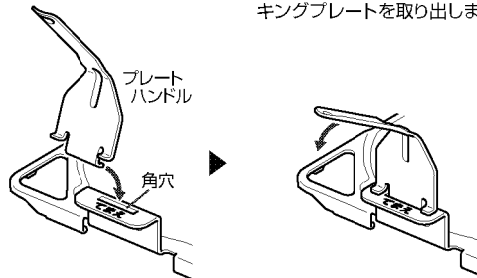
クッキングプレートの使いかた

取り付けかた

1 クッキングプレートの「てまえ」と刻印されている方を手前にして、後部をグリル皿受けの後部フレームに当てて、中央に取り付けます。

2 クッキングプレートのツメが、グリル焼網の棒の間にはまるように取り付けます。

取り出しかた

1 プレートハンドルのツメをクッキングプレートの角穴に差し込みます。

2 プレートハンドルを水平に倒し、確実に入っていることを確認して、クッキングプレートを取り出します。

お手入れのしかた

● 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。

● クッキングプレートが十分冷めてから、お手入れしてください。

● 台所中性洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ってください。

● 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

● クッキングプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にクッキングプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。

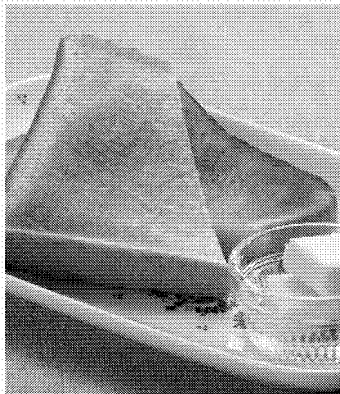
● クッキングプレートは、アルミ製です。酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質する場合があります。

● 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。

トースト

調理時間の目安：5分（予熱3分を含む）

材料

食パン……………………… 1〜2枚

作りかた

1 グリル焼網にクッキングプレートを取り付け、〈上火：弱、下火：強〉で3分予熱します。

2 予熱したクッキングプレートに食パンをのせ、〈上火：弱、下火：強〉で2分焼きます。

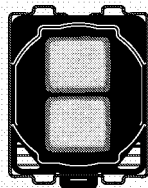
置きかた

クッキングプレートの手前と奥の部分には置かないようにしてください。焼き色が付きにくい場合があります。

POINT

●食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。
●自動で調理できる機器もあります。詳しくは、取扱説明書の「メニューモード」をご覧ください。

お願い

●調理終了後は、クッキングプレートの上にのせたままにしないでください。余熱で裏面の焦げが強くなります。
●冷凍した食パンは焼けにくい場合があります。室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

ピザ

調理時間の目安：5分

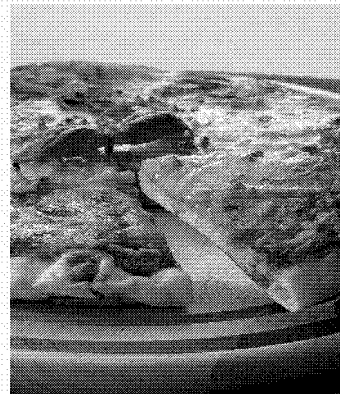
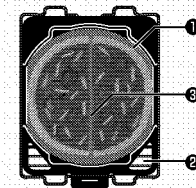
用意するもの

アルミはく

材料

市販の冷蔵ピザ（直径20〜24cm）……1枚

置きかた

❶アルミはくを敷く
アルミはくは、クッキングプレートへの焦げつきを防止します。
❷アルミはくはクッキングプレートの隅の穴（2カ所）をふさがないように曲げる
穴をふさぐとうまく焼けません。
❸ピザのカット部分を合わせる
カット部分からのチーズを溶け落ちにくくします。

作りかた

1 市販のピザは、2等分以上にカットします。

2 クッキングプレートにアルミはくを敷いてからピザをのせ、グリル焼網に取り付けます。

3 〈上火：強、下火：強〉で5分焼きます。

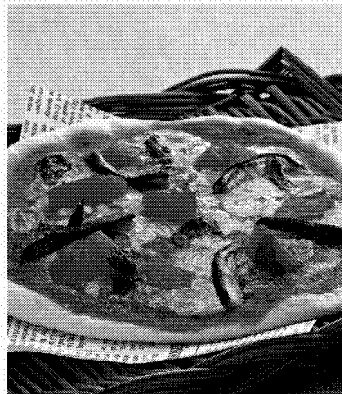
POINT

●自動で調理できる機器もあります。詳しくは、取扱説明書の「メニューモード」をご覧ください。

お願い

●市販の冷蔵ピザは、必ず2等分以上にカットしてから、焼いてください。
ピザの種類によっては、生地がふくらみやすいものがあります。
ふくらんだ場合、ピザのチーズが上火バーナーにくっつき焦げついて、機器損傷の原因になります。
焼く前に2等分にカットすることで生地の中の空気が抜け、ふくらみを防止できます。
●ピザはカットしてからクッキングプレートにのせてください。
クッキングプレートにピザをのせてカットすると、傷つきの原因になります。
●冷凍ピザは、解凍してから焼いてください。
●直径20cm未満の小さいピザは焦げやすくなります。
〈上火：弱、下火：強〉で様子を見ながら焼いてください。
●アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。

11080201932
11080201933
11080201934
11080201935

01

トマトとなすのグリルピザ

調理時間の目安：7分

材料（2回分）

【生地】（直径20〜24cm）

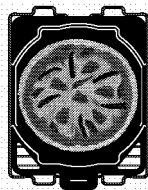
Ⓐ
- 薄力粉 …… 100g
- 強力粉 …… 100g
- ベーキングパウダー …… 小さじ1/2
- 塩 …… 小さじ1/2
- 砂糖 …… 小さじ1/2

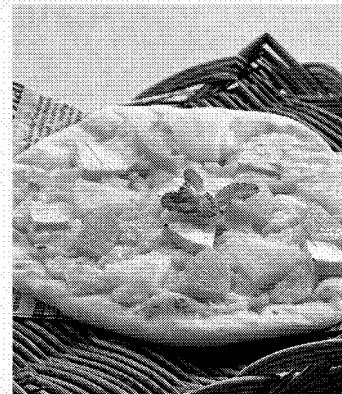
水 …… 100ml
オリーブオイル …… 大さじ1

【トッピング】
ピザソース（市販のもの） …… 適量
トマト …… 1/2個
なす …… 40g
バジルの葉 …… 適量
ナチュラルチーズ（ピザ用） …… 60g
オリーブオイル（塗り用） …… 適量

作りかた

置きかた

1. 大きめのボウルにⒶを合わせてふるい入れます。
   中心をくぼませて水とオリーブオイルを加え、
   ひとまとまりになるまでこねます。
   まとまりにくい場合は、水を5ml程度、生地の様子を
   見ながら加えます。耳たぶくらいのやわらかさになるまで
   こねたら、生地をラップで包み、常温のまま約10分寝かせます。
2. トマトは皮をむいて種を取り除き、1.5cm角に切ります。
   なすはたてに切ります。
3. クッキングプレートにオリーブオイルを薄く塗り、
   1の生地を2等分したものを手で広げてのばし、クッキングプレートにのせます。
4. フォークで生地全体に穴をあけ、ピザソースを塗り、トマトとなすをのせて、
   手でちぎったバジルの葉をちらし、ナチュラルチーズ（ピザ用）をのせます。
5. グリル焼網に4のクッキングプレートを取り付け、〈上火：強、下火：強〉で7分焼きます。

POINT

- ●手作りの生地では、加熱中にふくれることがありますので、生地全体にフォークで穴をあけておきます。
- ●クッキングプレートにのせたまま、ピザをカットすると傷つきの原因になります。
  クッキングプレートからはずして、カットしてください。

フルーツのグリルピザ

調理時間の目安：7分

材料（2回分）

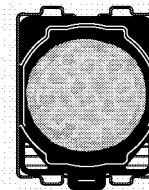
【生地】（直径20〜24cm）
※生地はトマトとなすのグリルピザと同じ。

【トッピング】
カスタードクリーム
- 卵黄 …… 2個
- 牛乳 …… 200ml
- 砂糖 …… 40g
- 薄力粉 …… 30g
- 無塩バター …… 10g
- バニラエッセンス …… 少々

パイナップル（缶詰） …… 1枚
黄桃（缶詰） …… 1/2個
りんご …… 1/4個
オリーブオイル（塗り用） …… 適量

作りかた

置きかた

1. カスタードクリームを作ります。
   ボウルに薄力粉と砂糖を合わせてふるい入れ、
   煮沸直前まで温めた牛乳を加えて混ぜます。
2. なべに1をこして入れ、
   中火にかけながらとろみが出るまで混ぜます。
3. とろみが出たら火からおろして卵黄を加え、再び火にかけます。
   プツプツと煮立つまで混ぜながら、卵黄に火を通します。
4. 火を止めて無塩バターを加え、
   冷めたらバニラエッセンスを加えます。
5. 生地は「トマトとなすのグリルピザ」の1の要領で作ります。
6. クッキングプレートにオリーブオイルを薄く塗り、5の生地を2等分したものを手で
   広げてのばし、クッキングプレートにのせます。フォークで生地全体に穴をあけ、
   4のカスタードクリームを塗り、適当な大きさに切ったフルーツをのせます。
7. グリル焼網に6のクッキングプレートを取り付け、〈上火：強、下火：強〉で7分焼きます。

ピザトースト

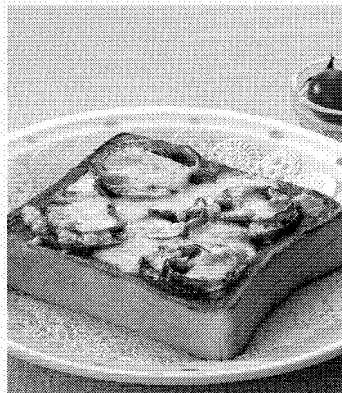
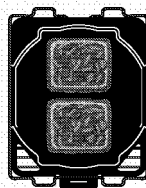
調理時間の目安：4分

材料

食パン…………………………………2枚

サラミ
ピーマン
トマトケチャップ
ピザ用チーズ
などお好みの具を

作りかた

クッキングプレートの手前と奥の部分には置かないようにしてください。焼き色が付きにくい場合があります。

1 グリル焼網にクッキングプレートを取り付け、お好みの具をのせた食パンをのせます。

2〈上火：強、下火：強〉で4分焼きます。

きのこのパン粉焼き

調理時間の目安：6分

材料

生しいたけ…………………………………9枚

Ⓐ
- パン粉…………………………大さじ4
- 粉チーズ………………………大さじ2
- にんにく（みじん切り）…………1かけ
- パセリ（みじん切り）…………大さじ1
- バジル（乾燥）……………………少々
- 溶かしバター……………………大さじ1
- オリーブオイル…………………大さじ1
- 塩………………………………………適量
- こしょう……………………………適量

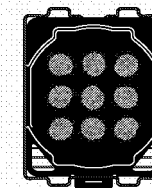
作りかた

置きかた

1 しいたけは石づきを取っておきます。

2 ボウルにⒶを入れて混ぜ合わせ、しいたけのかさの内側にのせます。

3 クッキングプレートに2を並べ、グリル焼網に取り付けます。

4〈上火：弱、下火：弱〉で6分焼きます。

プチスイートポテト

調理時間の目安：5分

用意するもの

直径3cmアルミケース　20個

材料（20個分）

さつまいも……………1本(約200g)
Ⓐ
- 無塩バター……………30g
- 砂糖……………25g
- はちみつ……………10g
- 卵黄……………1個分
- 生クリーム……………大さじ1・1/2
- バニラエッセンス……………少々

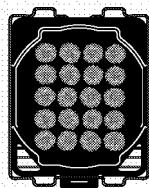
作りかた

1 さつまいもは蒸して皮をむき、熱いうちに裏ごしします。

2 なべにⒶと裏ごしをしたさつまいもを入れ、弱火にかけながら混ぜ合わせます。

3 2を星形の口金をつけた絞り出し袋に入れ、アルミケースに絞り出します。1個分が12g程度になります。

4 クッキングプレートに3を並べ、グリル焼網に取り付けます。〈上火：弱、下火：弱〉で5分焼きます。

置きかた

チョコとくるみのクッキー

調理時間の目安：5分

用意するもの

アルミはく

材料（約30個・2回分）

- 薄力粉……………100g
- 無塩バター……………50g
- 砂糖……………50g
- 卵……………1/2個
- チョコレート(板チョコ)……………50g
- くるみ……………20g
- バニラエッセンス……………少々

作りかた

1 卵と無塩バターは室温にもどし、薄力粉はふるっておきます。

2 チョコレートとくるみは粗く刻んでおきます。

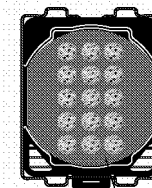
3 泡立て器で無塩バターをクリーム状に練り、砂糖を2～3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。

4 3に卵を溶きほぐして入れ、バニラエッセンスを加えてさらによく混ぜます。ふるった薄力粉を加え、ゴムベラでさっくりと混ぜ、2を入れて軽く混ぜ合わせます。ラップに包んで冷蔵庫で30分以上寝かせます。

5 クッキングプレートにアルミはくを敷き4の生地を適当な大きさに分け、クッキングプレートに並べ、厚さが1cm程度になるように指で押さえます。

6 グリル焼網に5を取り付け、〈上火：強、下火：弱〉で5分焼きます。

7 焼き上がったら、すぐにクッキングプレートから取り出します。

置きかた

アルミはく

アルミはくは、クッキングプレートの隅の穴（2カ所）をふさがないように曲げる。穴をふさぐと、うまく焼けません。

お願い

●アルミはくが熱くなっていますので、取り出すときは注意してください。

使いこなしブック
RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201935
01

トーストセット

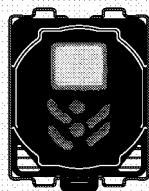
調理時間の目安：3〜6分

材料

食パン(4、5、6、8枚切) ……………… 1枚
お好みの食材(3種類程度)
　ウインナー(切り込み入り) ………… 2本
　チキンナゲット ………………………… 2個
　ベーコン(ハーフサイズ) ……………… 1枚
　プチトマト(へたを取る) ……………… 2個
　ししとう ………………………………… 2本
　エリンギ(10g程度にさく) …………… 2切
　しめじ(小房に分ける) ……………… 20g
カップ調理(8号アルミケース1個分)
　┌コーン(粒状・缶詰) ……… 適量(30g)
　└バター ……………………………… 適量
　┌ツナ(缶詰) ………………… 適量(20g)
　└マヨネーズ ………………………… 適量
　┌うずらの卵 …………………………… 2個
　└油(カップに薄くのばす) ………… 適量

作りかた

1. グリル焼網にクッキングプレートを取り付け、奥側に食パン、中央から手前にお好みの食材を3種類程度のせます。

2. グルメメニュースイッチを押して、メニューモードを選び、グリルセットスイッチで「トーストセット」を選び、点火します。

置きかた

火の通りにくい食材は、中央に置くと焼けやすくなります。

POINT

- 食パンの厚さが3cmを超えると焦げやすくなり、2cm未満では焼き色が付きにくくなります。
- うずらの卵をカップ調理する場合、カップの底に油を敷くと、卵が付きにくくなります。
- ウインナーは火の通りを良くするため、切り込みを入れてください。

お願い

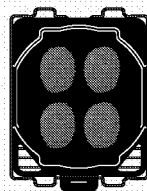
- 調理終了後は、クッキングプレートの上にのせたままにしないでください。余熱で裏面の焦げが強くなります。
- 冷凍した食パンは焼けにくいため、焼き加減は「強め」に設定してください。
  また、4枚切のような分厚い冷凍食パンや、変形したり霜がついている冷凍食パンは、室温で30分程度、解凍してから焼いてください。

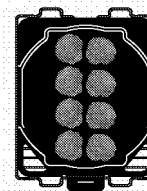
あたため（揚げもの／焼き鳥）

グリルで冷めた料理をあたためることができます。
下の絵を参考に食材を置いてください。上手にあたためることができます。

揚げもの

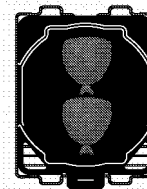
コロッケ(4個)

焼き加減：標準
厚さ 2cm
重さ 80g×4個

からあげ(8個)

焼き加減：弱め
厚さ 3cm
重さ 30g×8個
※皮の部分を下か、外側に向けて置いてください。

とんかつ(2枚)

焼き加減：強め
厚さ 2cm
重さ 180g×2枚

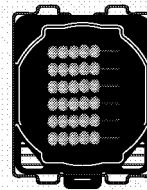
あじのフライ(2枚)

焼き加減：弱め
厚さ 2cm
重さ 90g×2枚

焼き鳥

とりもも串(6本)

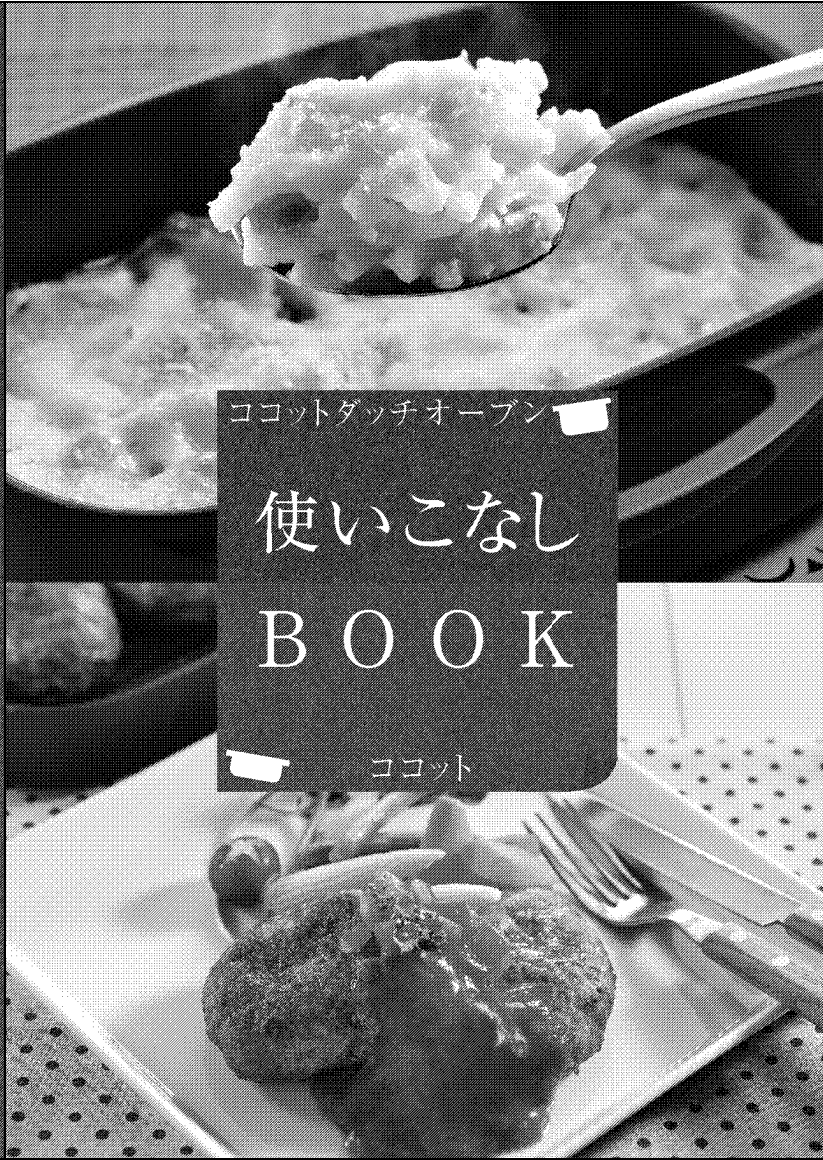
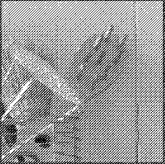
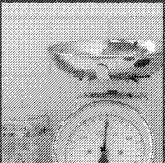
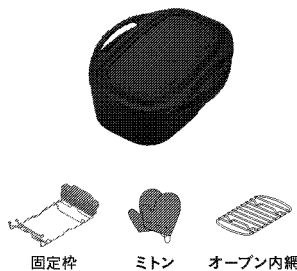
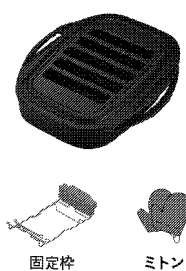
焼き加減：強め
重さ 40g×6本

焼き加減：標準
重さ 30g×6本

焼き加減：弱め
重さ 20g×6本

お願い

- 詳しくは、取扱説明書の「あたためモード」をご覧ください。

使いこなしブック	RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉	110800201932 110800201933 110800201934 110800201935			01

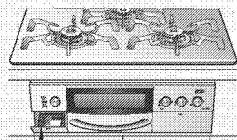
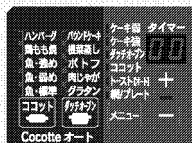
5．使いこなしブック（オプション品・RBO－C1Vココットセット付属）
（オプション品・RBO－D1Vココットダッチオーブンセット付属）

ココットダッチオーブン

ココット

●機種によって上記セットが付属されている場合があります。
詳しくは、機器に付属の取扱説明書にてお確かめください。

グリル操作部（パネル）の見かた

お使いの機器に合わせて、操作をしてください。
各メニューの作りかたは、Ⓐタイプの操作方法で説明しています。
Ⓑ・Ⓒタイプについては、ページ下の図を参照してください。

もくじ

取り付けかた ………………… 4
お使いいただくときのご注意 …… 6
お手入れのしかた …………… 7

ココット ダッチ オーブン
グラタン…………………… 8
肉じゃが…………………… 9
ポトフ……………………… 10
根菜蒸し…………………… 11
パウンドケーキ…………… 12
エビチリ…………………… 13
さばのみそ煮……………… 14
筑前煮……………………… 15
ミートローフ……………… 16
プリン……………………… 18
ダッチオーブンブレッド …… 19

ココット
魚を焼く準備……………… 20
魚を自動で焼く…………… 22
魚をタイマー設定で焼く …… 23
鶏もも焼き ……………… 24
ハンバーグ………………… 25
ノンフライからあげ ……… 26
ノンフライとんかつ ……… 27
焼きとり ………………… 28
アスパラの肉巻き………… 29

こんなこともできます……… 30

調理時間の目安は、グリルの使用時間です。
下準備などは含まれておりません。

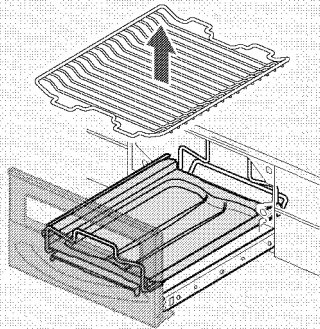
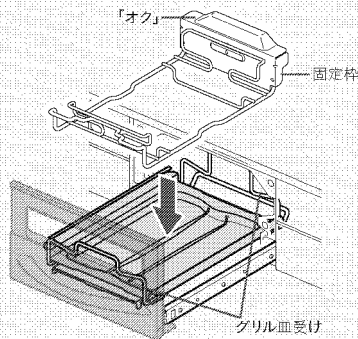
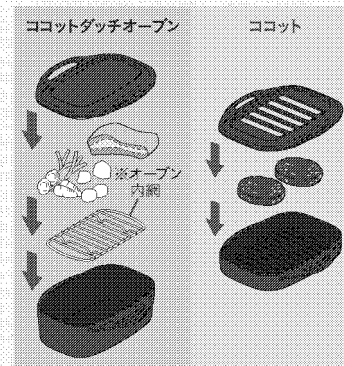
使いこなしブック

RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉	110800201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉	110800201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉	110800201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉	110800201935

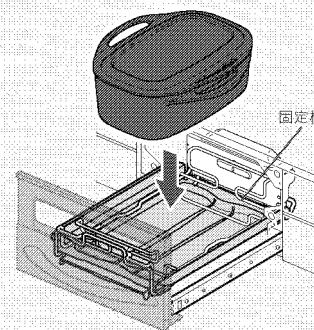
01

■取り付けかた

グリルの使用方法は、ビルトインコンロに付属の取扱説明書をよく読んでください。

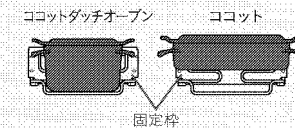
1　グリルとびらをいっぱいに引き出し、グリル焼網をはずします。

2　固定枠の「オク」表示のある方を奥にして、グリル皿受けの上に取り付けます。

3　ココットダッチオーブンまたはココットに調理物を入れます。

●お願い
調理によって、オーブンシートを使用する場合があります。その場合は、ココットダッチオーブンからはみ出さないようにしてください。

※オーブン内網は、料理によって取り付ける場合があります。

4　ココットダッチオーブンまたはココットを固定枠に置きます。

●お願い
持ち運びに注意してください。

※ココットダッチオーブンやココットは下図のように固定枠にのります。

ココットダッチオーブン　ココット

固定枠

お使いいただくときのご注意

- 必ず専用のココットダッチオーブン、ココットを使用してください。調理がうまくできなかったり、燃焼不良の原因になります。また、調理物に火がつき、火災の原因になります。
- 必ず付属の固定枠を使用してください。固定枠を使用しないと、途中消火したり、燃焼不良の原因となります。
- コットダッチオーブン、ココット調理に対応したグリル以外で使用しないでください。変形、変色の原因になります。
- 空焼きはしないでください。
- ココットダッチオーブンで魚焼きなどの調理をしないでください。
- ココットダッチオーブン、ココット調理後は、長時間調理物を保存しないでください。本体内側のフッ素コートを傷めるおそれがあります。長時間保存するときは、別の容器に移してください。
- グリルとびらは、ゆっくり開閉してください。
- 消火後すぐにふたを開けると、湯気でやけどするおそれがあります。注意してください。
- ココットダッチオーブンおよびココット本体の内側は、フッ素コート加工がしてあります。金属製のフライ返しなどの調理器具で、こすらないでください。
- 調理後は、たいへん熱くなっています。持ち運ぶ場合は、付属のミトンを使用し、注意して持ってください。
- 調理後、食卓にのせる場合は、少し時間をおいてから、必ず鍋敷きを使用してください。
- ステンレス製の台やシンクなどにぬれたまま放置すると、台やシンクを傷める場合があります。
- ココットダッチオーブンおよびココット本体の側面が変色する場合がありますが、使用上問題はありません。

お手入れのしかた

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
  汚れたまま使用すると、汚れが焼きついて落ちにくくなります。
- 調理後、十分冷めてから、お手入れしてください。
- 急に冷やさないでください。使用直後にココットダッチオーブン、ココットに水をかけると、熱で水が蒸発して飛び散り、やけどのおそれがあります。冷めてからお手入れしてください。
- 台所用中性洗剤を含ませた布などで汚れをふき取り、水洗いした後、乾いた布で水気をふき取ってください。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。
- ココットダッチオーブンふた、ココットダッチオーブン本体、ココットふた、ココット本体はアルミ製です。また、ココットダッチオーブン本体およびココット本体の内側は、フッ素コート加工がしてあります。酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると、表面が変色・変質する場合があります。
- 硬いブラシやたわし、スポンジの硬い面、みがき粉などは、使用しないでください。塗装面を傷つけることがあります。
- ココットダッチオーブンふた、ココットダッチオーブン本体、ココットふた、ココット本体には、食器洗い乾燥機を使用しないでください。表面の塗装を傷める場合があります。

グリル過熱防止センサーについて

このグリルは安全のために、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に、自動で火を消します。
連続で長時間使用した場合やココットダッチオーブン調理で固定枠を取り付けていない場合、安全のため、自動で火が消えることがあります。
グリル庫内が冷めるまで、3分程度待ってから使用してください。

グラタン

調理時間の目安：40分

材料

たまねぎ	1/2個(125g)
むきえび	100g
とりむね肉	80g
マッシュルーム(スライス)	50g
マカロニ(4分ゆで)	150g
ホワイトソース	1缶(290g)
牛乳	200ml
チーズ	80g
塩	適宜
こしょう	適宜
パン粉(乾燥)	大さじ2(8g)

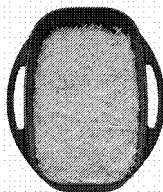
作りかた

1 たまねぎは薄切り、とり肉は一口大に切ります。
むきえびは背わたを取ります。

2 ボウルにホワイトソースと牛乳を入れ、
ダマがなくなるまで混ぜ、塩、こしょうを入れます。
1とマッシュルーム、マカロニを入れ混ぜます。

3 ココットダッチオーブンに2を入れ、チーズ、パン粉をのせ、
ふたをしてグリルに入れます。

4「グラタン」を選択し、グリルを点火します。

入れかた

POINT

●マカロニがソースから出ているとかたくなることがあります。
●ゆで時間が4分より長いマカロニを使うときには、パッケージ等に記載されている時間、下ゆでしてからご使用ください。
●ゆで時間が4分未満のマカロニを使うと、うまく調理できない場合があります。

肉じゃが

調理時間の目安：45分

材料

	牛薄切り肉	150g
	たまねぎ	1個(250g)
	じゃがいも	3個(300g)
	にんじん	1/2本(100g)
ⓐ	水	300ml
ⓐ	しょうゆ	大さじ4
ⓐ	酒	大さじ3
ⓐ	砂糖	大さじ2
ⓐ	みりん	大さじ1

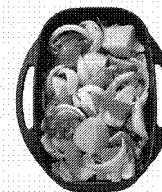
作りかた

1 牛肉は一口大に切り、たまねぎはくし型に切ります。
じゃがいもは4等分に切り、
にんじんは一口大の乱切りにします。

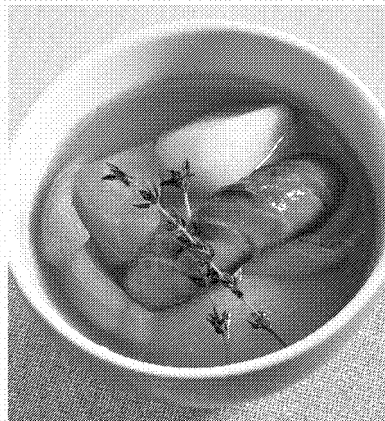
2 調味料ⓐを合わせておきます。

3 1の材料をすべて混ぜ合わせ、ココットダッチオーブンに入れます。
合わせた調味料ⓐを入れ、ふたをしてグリルに入れます。

4「肉じゃが」を選択し、グリルを点火します。

入れかた

POINT

●牛肉がかたまりやすいので、ほぐして入れてください。
●牛肉が汁から出ていると、かたくなることがあります。

使いこなしブック
RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201935
01

ポトフ

調理時間の目安:45分

材 料

じゃがいも …… 2個(200g)
たまねぎ …… 1個(250g)
にんじん …… 中1本(150g)
ウインナー …… 8本
コンソメ …… 2個(10g)
水 …… 600～800ml
(容器の上から3cm程度あける)
ローリエ …… 1枚

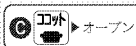
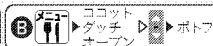
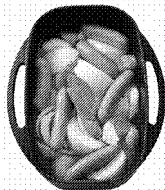
作りかた

1 じゃがいもは4等分に切ります。
たまねぎはくし形に、にんじんは一口大の乱切りにします。
ウインナーには切り込みを入れます。

2 ココットダッチオーブンにすべての材料を入れ、
ふたをしてグリルに入れます。

3「ポトフ」を選択し、グリルを点火します。

入れかた

Ⓐ ダッチオーブン ▶ ポトフ　Ⓑ メニュー ▶ ココット ダッチ オーブン ▷ ▶ ポトフ　Ⓒ ココット ▶ オーブン　調理時間 [加熱]25分 [余熱]20分

根菜蒸し

調理時間の目安:25分

用意するもの

オーブン内網

材 料

にんじん …… 1/2本(100g)
さつまいも …… 1本(200g)
れんこん …… 100g
じゃがいも …… 1個(100g)
かぼちゃ …… 130g
水 …… 50ml

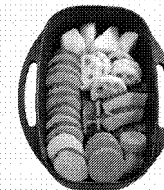
作りかた

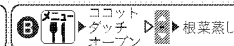
1 にんじん、さつまいも、れんこん、かぼちゃは厚さ1cm程度に、
じゃがいもは4等分に切ります。
切ったさつまいも、じゃがいもは水に、
れんこんは酢水に浸しておきます。

2 ココットダッチオーブンにオーブン内網を入れ、水を入れます。

3 1の材料をココットダッチオーブンに入れ、
ふたをしてグリルに入れます。

4「根菜蒸し」を選択し、グリルを点火します。

入れかた

POINT

● お好みの味付けでお召し上がりください。
● 野菜が大きいとふたに近くなり、焦げる場合があります。
● 食材の食感を楽しんでいただくために、大きめの切りかたにしています。
お好みに合わせて、小さく切っても調理できます。
● 材料を半分にして、200～250g程度のとり肉や魚の切身を入れても調理できます。

Ⓐ ダッチオーブン ▶ 根菜蒸し　Ⓑ メニュー ▶ ココット ダッチ オーブン ▷ ▶ 根菜蒸し　Ⓒ ココット ▶ オーブン　 調理時間 [加熱]15分 [余熱]10分

パウンドケーキ

調理時間の目安：30分

用意するもの

オーブンシート

材料

無塩バター……120g
砂糖……120g
卵(Mサイズ)……2個
ⓐ 薄力粉……120g
ⓐ ベーキングパウダー……小さじ1/2(2g)

作りかた

1 無塩バター、卵は室温に戻し、ⓐは一緒にふるっておきます。
ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおきます。

2 ボウルに無塩バターを入れて泡立て器でクリーム状にし、
砂糖を2〜3回に分けて加え、白っぽくなるまでよく混ぜます。

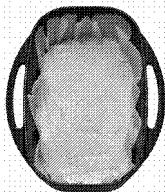
3 卵をときほぐし、2に5〜6回に分けて加え、
さらによく混ぜます。

4 3にふるっておいたⓐを入れて切るように混ぜます。

5 ココットダッチオーブンに流し込み平らにし、
ふたをしてグリルに入れます。

6「パウンドケーキ」を選択し、グリルを点火します。

7 ココットダッチオーブンから取り出し、冷まします。

入れかた

調理時間 [加熱] 18分 [余熱] 12分

エビチリ

調理時間の目安：17分

材料

えび(ブラックタイガー)……16尾(300g)
長ねぎ……30g
片栗粉……大さじ1
ⓐ 水……100ml
ⓐ トマトケチャップ……大さじ4
ⓐ 砂糖……大さじ2
ⓐ 酒……大さじ2
ⓐ とりがらスープ……小さじ1
ⓐ 豆板醤……小さじ1
ⓐ 塩……小さじ1/2
ⓐ 片栗粉……大さじ1/2
ⓐ にんにく……5g
ⓐ しょうが……5g

作りかた

1 えびは尾を残して殻をむきます。
背に切り込みを入れて背わたを取り除きます。
軽く洗って水気をふき取り
片栗粉（大さじ1）をまぶしておきます。

2 長ねぎ、にんにく、しょうがをみじん切りにしておきます。

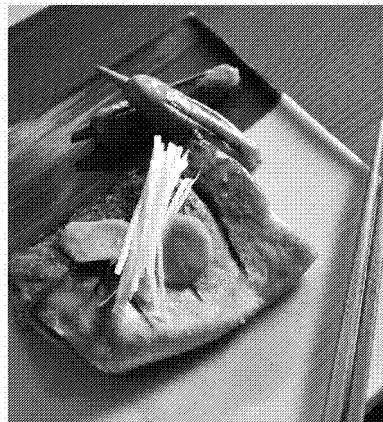
3 調味料ⓐを合わせておきます。

4 ココットダッチオーブンにエビを入れ、
長ねぎのみじん切りをのせ、
合わせた調味料ⓐを上にかけます。
ふたをしてグリルに入れます。

5「ダッチオーブン」を選択し、
タイマーを12分に設定して、グリルを点火します。
消火後は、そのままグリルの中で5分休ませます（余熱）。

入れかた

調理時間 [加熱] 12分 [余熱] 5分

使いこなしブック
RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201935
01

さばのみそ煮

調理時間の目安：25分

材料

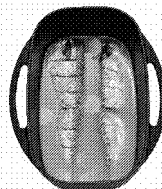
材料	分量
さば	4切
しょうが	15g
ⓐ 酒	100ml
ⓐ 水	50ml
ⓐ みそ	大さじ4
ⓐ 砂糖	大さじ2
ⓐ みりん	大さじ1

作りかた

1 さばの皮に切り込みを入れます。
しょうがは皮をむき薄切りにし、調味料ⓐは合わせておきます。

2 ココットダッチオーブンにしょうが、さば、
合わせた調味料ⓐの順に入れます。
ふたをしてグリルに入れます。

3「ダッチオーブン」を選択し、
タイマーを15分に設定して、グリルを点火します。
消火後は、そのままグリルの中で10分休ませます（余熱）。

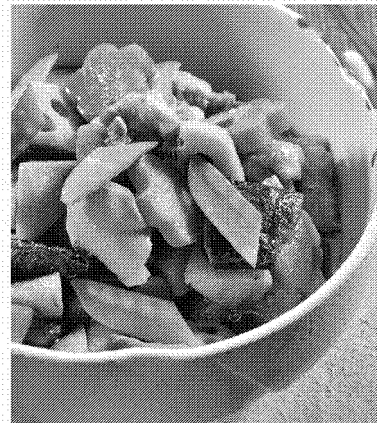
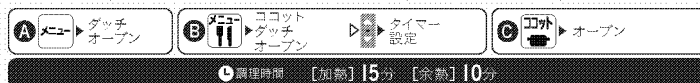
入れかた

POINT

●さばの皮の上にしょうががのっていると、くっつく場合があります。

調理時間　［加熱］15分　［余熱］10分

筑前煮

調理時間の目安：40分

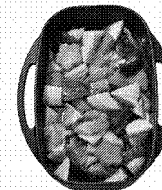
材料

材料	分量
とりもも肉	200g
にんじん	中1本(150g)
ごぼう	100g
れんこん	150g
たけのこ(水煮)	150g
干ししいたけ(もどす)	5枚(40g)
だし汁	300ml
ⓐ 砂糖	大さじ5
ⓐ しょうゆ	大さじ5
ⓐ 酒	大さじ2

作りかた

1 にんじん、ごぼう、れんこん、たけのこは一口大の乱切り、
しいたけはいちょう切りにします。
とり肉は一口大に切ります。
調味料ⓐは合わせておきます。

2 ココットダッチオーブンに1の材料と合わせた調味料ⓐ、
だし汁を入れます。
ふたをしてグリルに入れます。

3「ダッチオーブン」を選択し、
タイマーを25分に設定して、グリルを点火します。
消火後は、そのままグリルの中で15分休ませます（余熱）。

入れかた

Ⓒ ココット ▶ オーブン

調理時間　［加熱］25分　［余熱］15分

ミートローフ

調理時間の目安：50分

用意するもの

オーブンシート、オーブン内網、鍋（コンロ用）

材 料

ひき肉（牛と豚の合挽き）……500g
たまねぎ……1/2個（125g）
しめじ……100g
パン粉（乾燥）……3/4カップ（35g）
牛乳……大さじ4
ⓐ
- 卵……1個
- 塩……小さじ1/2
- 黒こしょう……少々
- ナツメグ……小さじ1/2

豚バラ薄切り肉……10枚
ローリエ……1枚
〈ソース〉
焼き汁……大さじ2
トマトケチャップ……大さじ3
ウスターソース……小さじ1
バター……大さじ1/2

作りかた

1 ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷き込み、
ローリエ、オーブン内網の順に入れます。

2 たまねぎはみじん切り、しめじは大きめのみじん切りにします。
パン粉と牛乳は混ぜておきます。

3 台の上にオーブンシートを敷き、豚バラ肉を並べます。

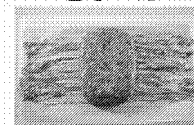
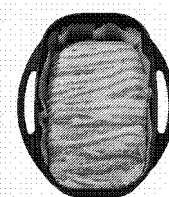
4 ひき肉に2とⓐの材料を加え、
粘りが出るまでよく混ぜ合わせます。

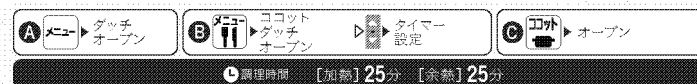
5 手にサラダ油（分量外）を付け、
4をオーブン内網の大きさまで平らに広げ、
3の上にのせ、豚バラ肉で包むように巻きます。

6 ココットダッチオーブンに5を裏返して入れ、
容器の大きさになるまで手で平らに広げます。
（容器の上から3cmの高さまでが目安）
ふたをしてグリルに入れます。

7「ダッチオーブン」を選択し、
タイマーを25分に設定して、グリルを点火します。
消火後は、そのままグリルの中で25分休ませます（余熱）。

8〈ソース〉
別の鍋に焼き汁を入れ、トマトケチャップ、ウスターソース、バターを加えてコンロ上で煮詰め、
ソースを作り、ミートローフにかけます。

巻きかた

入れかた

POINT

●肉を巻かない場合には、加熱時間を少し短くしてください（5分程度）。

Ⓐ ▶ ダッチ オーブン
Ⓑ ▶ ココット ダッチ オーブン ▷ ▶ タイマー 設定
Ⓒ ▶ オーブン

調理時間 ［加熱］25分 ［余熱］25分

使いこなしブック
RN-BV3ER-X7DS 〈RHB7IW15GV3-W〉 11080201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB7IW15GV3-W〉 11080201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB7IW15GV3-W〉 11080201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB7IW15GV3-W〉 11080201935
01

プリン

調理時間の目安：24分

用意するもの

オーブンシート、鍋（コンロ用）

材料

卵（Mサイズ）……6個
ⓐ牛乳……540ml
ⓐ砂糖……100g
バニラオイル……少々
〈カラメル〉
砂糖……80g
水……大さじ2
熱湯……大さじ1

作りかた

1 ココットダッチオーブンに
オーブンシートを敷き込んでおきます。

2 鍋に砂糖と水を入れて火にかけ、
茶褐色に焦がして熱湯を加え、カラメルを作ります。
作ったカラメルをココットダッチオーブンに流し入れ、冷まします。

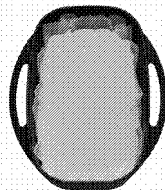
3 鍋にⓐを入れて火にかけ、人肌より少し温かい程度で
砂糖を溶かし、バニラオイルを入れます。

4 ボウルに卵を割りほぐし、3を合わせてこします。

5 2に4を流し入れ、ふたをしてグリルに入れます。
「ダッチオーブン」を選択し、タイマーを9分に設定して、グリルを点火します。
消火後は、そのままグリルの中で15分休ませます（余熱）。

6 粗熱を取り、冷蔵庫で冷やします（2時間程度）。

7 冷えたら、別の容器に移します。

入れかた

ダッチオーブンブレッド

調理時間の目安：21分

用意するもの

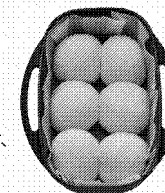
オーブンシート

材料

強力粉……200g
砂糖……20g
スキムミルク……6〜8g
塩……4g
ドライイースト（予備発酵不要のもの）……4g
水……120〜130ml
無塩バター……24〜30g

作りかた

1 ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおきます。
2 ボウルに強力粉、ドライイースト、砂糖、スキムミルク、塩を入れ、水をそそぎ、こねます。
3 生地がひとかたまりになったら、無塩バターを加えてこねます。
4 台に出して表面がきれいになるまでよくこね、形を丸く整えます。
5 無塩バター（分量外）を薄くぬったボウルに生地を入れてラップをかけ、約2倍になるまで発酵させます。（一次発酵：50分程度）
6 手の平でたたいてガス抜きをし、生地を6等分にして丸めます。
かたく絞ったぬれ布巾をかけて、生地を休ませます。（15分程度）
7 手の平でガス抜きをし、形を整え、ココットダッチオーブンに入れます。
かたく絞ったぬれ布巾をかけて、ココットダッチオーブンの6分目の高さになるまで発酵させます。（最終発酵：30分程度）
8 布巾を取り、ふたをしてグリルに入れます。
「ケーキ強」を選択し、タイマーを16分に設定し、グリルを点火します。
9 消火後は、そのままグリルの中で5分休ませます（余熱）。
ココットダッチオーブンからすぐにパンを取り出し、冷まします。

入れかた

POINT

●発酵させる時間は季節によって異なります。生地の発酵具合に合わせて時間を加減してください。
●最終発酵で生地を発酵させすぎると、焦げやすくなります。

調理時間 ［加熱］16分 ［余熱］5分

使いこなしブック

RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉 11080201935

01

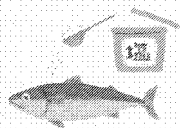
魚を焼く準備

魚をもっと食卓へ。
ココットを使って、ふっくらおいしく焼けます。
魚を上手に焼くコツを紹介します。

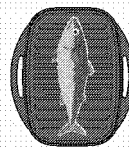
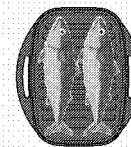
魚の下準備

- 冷凍の魚はしっかり解凍しておきます。
- 冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
- 生魚は水洗いした後、水気をよくふき取っておきます。
- みそ漬けやかす漬けの魚は、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。
- 皮目に十字の切れ込みを入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

ふり塩のポイント

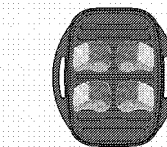
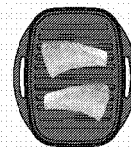
さば、いわしなど背の青い魚	多めに塩をふり、時間をおく
白身魚	少なめに塩をふり、時間は短め
川魚、いか、えびなど	焼く直前に塩をふる

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- 塩焼きにする場合は、魚の重量の2%程度の塩をつけます。
- 身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。

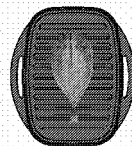
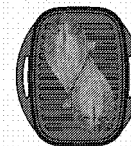
■魚の入れかた

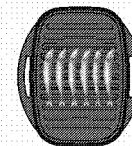
姿焼の場合

[1匹の場合]
中央に置く

[2匹の場合]
中央に寄せる

[長い魚の場合]
ぶつ切りにして中央に寄せる

切身の場合

[1～2切の場合]
中央に置く

[4切の場合]
身の厚い側を中央に寄せる

干物の場合

[1枚の場合]
中央に置く

[2枚の場合]
身が重ならないように置く

小さい魚の場合

重ならないように置く

使いこなしブック
RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193 2
RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193 3
RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193 4
RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉 1108020193 5
01

魚を自動で焼く

ココットモードで、「焼き魚」、「標準・弱め・強め」を選べば、自動で焼き上げます。
予熱はしないでください。表に記載されていない魚は、うまく焼けないことがあります。
ココットのタイマー設定で様子を見ながら焼いてください。

■自動調理メニュー表

モード	魚の種類		
	姿焼	切身	干物
強め	あじ・いさき・さんま (170g以下) 1〜2匹	さば（骨付き） さわら（骨付き）	
標準	いわし（80g以下） 1〜3匹 にじます（120g以下） 1〜2匹 あゆ（90g以下） 1〜3匹 きす（50g以下） 1〜2匹 小あじ（50g以下） 1〜4匹 塩さんま	さけ、さば、さわら、ぶり、たい、甘だい、塩ざけ、塩さば	ほっけのひらき あじのひらき ししゃも（大きめ） 5匹
弱め		照り焼き：ぶり みりん漬け：さば、かれい みそ漬け：さば、さわら かす漬け：赤魚	ししゃも（小さめ） 10匹 さんまのひらき かわはぎみりん干し

●切身の大きさは80g〜100gを目安にしてください。
●厚みが3cmを超える魚は火が通りにくいので、ココットのタイマー設定で様子を見ながら焼いてください。
●厚みが2.5cmを超える切身で、特に骨付きのものは火が通りにくいので、ココットのタイマー設定で様子を見ながら焼いてください。
●焼き足しする場合には、ココットのタイマー設定で焼いてください。
●乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。乾燥しているほど焼けやすくなります。
●たいや赤魚のかす漬けは皮目に十字の切り込みを入れてから、焼いてください。
魚が縮んで丸くなるのを防ぎます。

お願い　<続けて調理するときは>
●ココットの中にたまった脂は、必ずキッチンペーパーなどでふき取ってください。

魚をタイマー設定で焼く

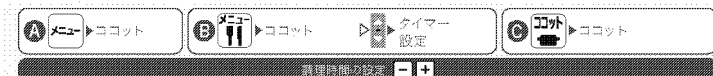
タイマー設定をすれば、お好みの焼き加減で焼けます。
設定時間になるとブザーでお知らせし、自動的に火が消えます。
予熱はしないでください。

■タイマー設定メニュー表

料理名（1匹・1切あたりの重量）	数量	調理時間の目安
あじの塩焼き（約150g）	1〜2匹	14〜16分
いわしの塩焼き（約80g）	2〜3匹	14〜16分
さんまの塩焼き（約150g）	1〜2匹	14〜16分
さばの塩焼き（約80g）	2〜4切	12〜16分
さわらの塩焼き（約80g）	2〜4切	12〜16分
さけの切身（約80g）	1〜2切	12〜14分
ぶりの照り焼き（約100g）	2〜4切	11〜12分
赤魚のかす漬け（約180g）	2切	10〜11分
さばのみりん漬け	2切	10〜11分
さばのみそ漬け	2切	10〜11分
あじのひらき（約130g）	2枚	12〜14分
ししゃも（10匹で約180g）	約10匹	12〜14分
みりん干し（かわはぎ、いわし、あじなど）	−	7〜8分

●赤魚のかす漬けは皮目に十字の切り込みを入れてから焼いてください。
魚が縮んで反り上がるのを防ぎます。

お願い　<続けて調理するときは>
●ココットの中にたまった脂は、必ずキッチンペーパーなどでふき取ってください。
●表の時間より短く設定し、様子を見ながら焼いてください。

タイマー設定
調理時間の設定 − ＋

鶏もも焼き

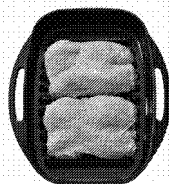
調理時間の目安：16〜17分

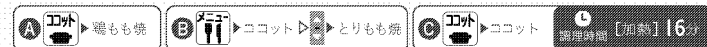
材 料

とりもも肉 ……………… 2枚(200g/枚)
塩 ……………………………… 適 量
こしょう ……………………… 適 量

作りかた

1 とり肉は切り込みを入れて、厚さを均一にし、皮にフォークで穴をあけます。
2 塩、こしょうをふります。
3 ココットに皮が上になるように入れ、ふたをしてグリルに入れます。
4「鶏もも焼」を選択し、グリルを点火します。

入れかた

お願い　<続けて調理するときは>
●ココットの中にたまった脂は、必ずキッチンペーパーなどでふき取ってください。
●指定の時間より短く設定し、様子を見ながら焼いてください。

Ⓐ ココット ▶鶏もも焼　Ⓑ メニュー ▶ココット ▷ ▶とりもも焼　Ⓒ ココット ▶ココット　調理時間 [加熱] 16分

ハンバーグ

調理時間の目安：14〜16分

用意するもの

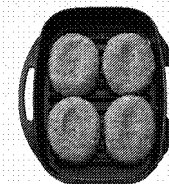
鍋(コンロ用)

材 料

ひき肉(牛と豚の合挽き) ………… 300g
たまねぎ ………………… 中1個(200g)
パン粉(乾燥) ………… 2/3カップ(30g)
牛乳 ………………………… 大さじ3
卵 ……………………………… 1個
塩 ……………………………… 適 量
こしょう ……………………… 適 量
ナツメグ ……………………… 適 量
〈ソース〉
トマトケチャップ ……………… 大さじ4
ウスターソース ……………… 大さじ2
バター ………………………… 大さじ1/2

作りかた

1 たまねぎは、みじん切りにしておきます。パン粉と牛乳を混ぜておき、そこに溶き卵とたまねぎを混ぜます。
2 ボウルにひき肉、塩、こしょう、ナツメグを入れ、粘りが出るまでよく混ぜます。粘りが出たら1を入れ、さらによく混ぜます。
3 2の材料を4等分にします。形を整え、中央に窪みをつけます。
4 ココットに並べ、ふたをしてグリルに入れます。
5「ハンバーグ」を選択し、グリルを点火します。
6〈ソース〉
別の鍋にトマトケチャップ、ウスターソース、バターを入れ、コンロで煮詰め、ソースを作り、ハンバーグにかけます。

入れかた

POINT
●たまねぎの食感が気になる場合は、バター(大さじ1)で炒めたたまねぎを入れても調理できます。

お願い　<続けて調理するときは>
●ココットの中にたまった脂は、必ずキッチンペーパーなどでふき取ってください。
●指定の時間より短く設定し、様子を見ながら焼いてください。

Ⓐ ココット ▶ハンバーグ　Ⓑ メニュー ▶ココット ▷ ▶ハンバーグ　Ⓒ ココット ▶ココット　調理時間 [加熱] 14分

使いこなしブック

RN-BV3ER-X7DS 〈RHB71W15GV3-W〉	110800201932
RN-BV3ER-X7SS 〈RHB71W15GV3-W〉	110800201933
RN-BV3ER-G7BB 〈RHB71W15GV3-W〉	110800201934
RN-BV3ER-X7WS 〈RHB71W15GV3-W〉	110800201935

01

ノンフライ からあげ

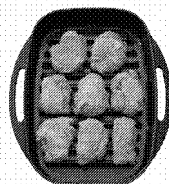
調理時間の目安：13〜14分

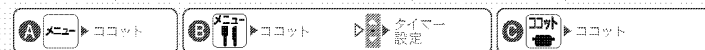
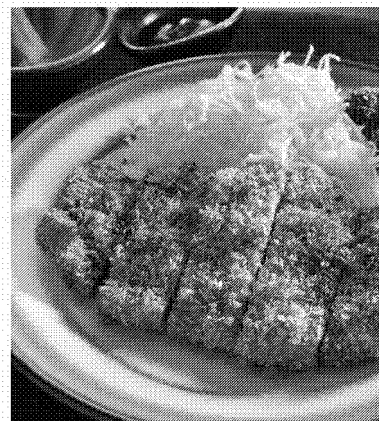
材料

とりもも肉（からあげ用）…………300g
からあげ粉（市販品）……………30g

作りかた

1 とり肉にからあげ粉をまぶし、3分ほどおいてなじませます。

2 ココットに皮が上になるように入れ、ふたをしてグリルに入れます。「ココット」を選択し、タイマーを13分に設定して、グリルを点火します。

お願い ＜続けて調理するときは＞

●ココットの中にたまった脂は、必ずキッチンペーパーなどでふき取ってください。
●指定の時間より短く設定し、様子を見ながら焼いてください。

ノンフライ とんかつ

調理時間の目安：15〜16分

用意するもの

フライパン

材料

豚ロース肉……………2枚（100g／枚）
塩……………………………適量
こしょう……………………適量
薄力粉………………………適量
卵……………………………1個
パン粉（乾燥）…………適量（20〜30g）

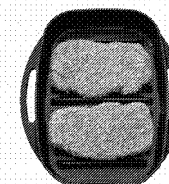
作りかた

入れかた

1 フライパンでパン粉を炒めます。ところどころ白いところが残る程度まで炒めます。（写真参照）

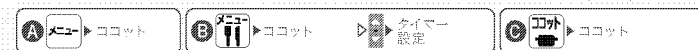
2 豚肉はしっかり筋切りをし、包丁の背で軽く両面をたたきます。

3 塩、こしょうをし、薄力粉、卵、パン粉の順につけます。

4 ココットに入れ、ふたをしてグリルに入れます。「ココット」を選択し、タイマーを15分に設定して、グリルを点火します。

POINT

●筋切りがあまいと反り返り、焦げるおそれがあります。
●脂身の部分は焦げやすいので、手前と奥になるように入れてください。

お願い ＜続けて調理するときは＞

●ココットの中にたまった脂は、必ずキッチンペーパーなどでふき取ってください。
●指定の時間より短く設定し、様子を見ながら焼いてください。

調理時間 ［加熱］15分

焼きとり

調理時間の目安：12〜13分

用意するもの

竹串

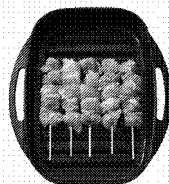
材 料

とりもも肉 ……………… 1枚（約250g）
〈塩焼き〉
塩 ……………………………… 適 量
〈タレ焼き〉
しょうゆ ……………………… 大さじ5
砂糖 …………………………… 大さじ3
酒 ……………………………… 大さじ1
みりん ………………………… 大さじ1

作りかた

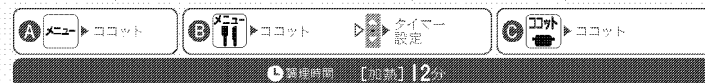
1 とり肉は一口大（1切6〜10g）に切り、
タレ焼きの場合は、1時間程度タレに漬けておきます。

2 竹串に5切ずつ刺します。
塩焼きの場合は、塩をふります。

3 ココットに入れ、ふたをしてグリルに入れます。
「ココット」を選択し、タイマーを12分に設定して、
グリルを点火します。

POINT

●食材が重ならないように注意して入れてください。

お願い <続けて調理するときは>

●ココットの中にたまった脂は、必ずキッチンペーパーなどでふき取ってください。
●指定の時間より短く設定し、様子を見ながら焼いてください。

アスパラの肉巻き

調理時間の目安：12〜13分

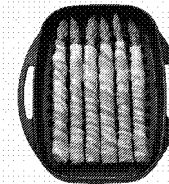
材 料

グリーンアスパラガス ……………… 6本
豚バラ薄切り肉 …………………… 6枚
塩 ……………………………… 適 量
こしょう ………………………… 適 量

作りかた

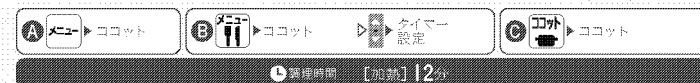
1 グリーンアスパラガスは根元のかたい部分を少し切り落とし、
かたい皮とハカマを取り除いておきます。

2 豚バラ肉を重ならないように広げ、
塩、こしょうをふります。
グリーンアスパラガスを芯にして豚肉を巻きつけます。

3 ココットに入れ、ふたをしてグリルに入れます。
「ココット」を選択し、タイマーを12分に設定して、
グリルを点火します。

入れかた

お願い <続けて調理するときは>

●ココットの中にたまった脂は、必ずキッチンペーパーなどでふき取ってください。
●指定の時間より短く設定し、様子を見ながら焼いてください。

調理時間 [加熱] 12分

使いこなしブック
RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉 11080020 1932
RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉 11080020 1933
RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉 11080020 1934
RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉 11080020 1935
01

こんなこともできます（ココットダッチオーブン）

ゆでたまご

用意するもの

オーブン内網

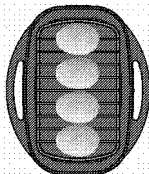
加熱時間	余熱時間
10分	5分

材 料

卵……………………………4個
水……………………………50ml

作りかた

1 卵は常温に戻しておきます。
2 ココットダッチオーブンにオーブン内網と水を入れ、卵を入れて、ふたをしてグリルに入れます。
3「ダッチオーブン」を選択し、タイマーを10分に設定して、グリルを点火します。消火後はそのままグリルの中で5分休ませます（余熱）。

入れかた

POINT

●黄身の固さは、余熱時間で調節してください。
●加熱・余熱時間の調節で温泉たまごも作れます。常温の卵4個：加熱5分・余熱25分が目安です。

丸ごと野菜　用意するもの　オーブンシート

材 料	分 量	加熱時間	余熱時間
じゃがいも	丸ごと3個（1個約100g）	20分	20分
にんじん	丸ごと3本（小1本約100g）	20分	20分
さつまいも	丸ごと3本（1本約150g）	20分	20分

1 ココットダッチオーブンにオーブンシートを敷き込んでおきます。
2 食材を丸ごと入れ、ふたをしてグリルに入れます。「ダッチオーブン」を選択し、タイマーを設定して点火します。消火後は、そのままグリルの中で休ませます（余熱）。

こんなこともできます（ココット）

焼きもち

用意するもの

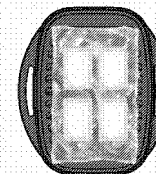
アルミはく

加熱時間
9分

材 料

切りもち……………………4個

作りかた

1 ココットにアルミはくを敷きます。
2 切りもちをココットに入れ、ふたをしてグリルに入れます。
3「ココット」を選択し、タイマーを9分に設定してグリルを点火します。

入れかた

お願い　<続けて調理するときは>
●指定の時間より短く設定し、様子を見ながら焼いてください。

あたため

材 料	分 量	加熱時間	入れかた
えび天	4尾	8分	
かきあげ	2個	8分	
コロッケ	4個	10分	
とんかつ	2枚	11分	

●材料は常温に戻しておいてください。
●「ココット」を選択し、タイマーを設定して点火します。

炊飯専用土鍋

RTR-20IGA

取扱説明書

かまどさん 自動炊き

よく読んで
安全に正しく
お使いください。

もくじ

「かまどさん 自動炊き」の特長 ……………… 1
各部のなまえ ……………………………… 1
安全上のご注意 …………………………… 2
ご使用の前に ……………………………… 3
炊飯のしかた ……………………………… 3・4
お手入れのしかた ………………………… 5
料理例 ……………………………………… 6

このたびは「かまどさん 自動炊き」をお買い上げいただきましてありがとうございます。

●**この製品は「専用土鍋モード」、または「土鍋モード」がある、リンナイの家庭用ガスコンロで使用する炊飯専用土鍋です。**使用する商品に付属の取扱説明書をよくお読みになり、正しくご使用ください。
●ご使用前には必ずこの取扱説明書をよくお読みいただいてからご使用ください。
●業務用としては使用できません。
●品質には万全を期していますが、万一不具合があった場合は使用しないで、お近くのリンナイの支社・支店・営業所・出張所へご連絡ください。

Rinnai

71WAR2-33AX01(01)
111200
06000005148980

6. 炊飯専用土鍋取扱説明書（オプション品・RTR－201GA炊飯専用土鍋付属）

炊飯専用土鍋 取扱説明書	
RN-BV3ER-X7DS〈RHB71W15GV3-W〉	11080020193２
RN-BV3ER-X7SS〈RHB71W15GV3-W〉	110800201933
RN-BV3ER-G7BB〈RHB71W15GV3-W〉	110800201934
RN-BV3ER-X7WS〈RHB71W15GV3-W〉	110800201935
01	

「かまどさん 自動炊き」の特長

1. なべ底中央に特殊加工を行い、温度センサーを利用して自動炊飯ができるようになりました。

2. 五徳の形状に合わせたなべ底形状とすることで、コンロ上に安定して置けるようにしました。

3. 土鍋炊飯の特長である「おこげ」が程よい状態で炊き上がります。「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を搭載したコンロでは、お好みにより５段階でのこげめ調節が可能です。（詳しくは機器本体の取扱説明書を参照してください）

4. 多孔質の粗土と遠赤外線効果の高い釉薬（ゆうやく）を使用していますので、ガス火の良さを十分に発揮しお米の芯まで熱が通り、ふっくらとしたご飯が炊き上がります。

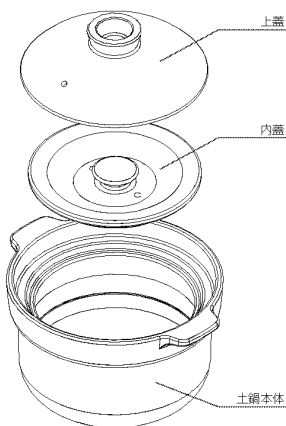
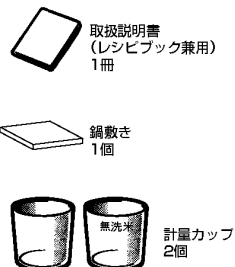
5. 土鍋本体に熱を蓄えてから穏やかに伝え、火を切った後も沸騰しながら余熱でじっくりむらします。保温性も抜群です。

6. 二重蓋なので吹きこぼれも防ぎます。

7. 多孔質の粗土を使用していますので、木のおひつと同じように呼吸をし、ご飯がべとつかず冷めてもおいしく召し上がれます。

8. 0.18～0.45 リットル（1～2.5 合）までの白米の炊飯が可能です。

<品質表示>●材料の種類／土鍋本体・内蓋・上蓋：陶器
感熱用カーボン：等方性黒鉛
接着剤：シリコン系接着剤
●寸法／ 20cm ●重量／ 2.6kg

各部のなまえ

安全上のご注意

⚠警告

■空だきはしない
空だきは絶対にしないでください。空だきは火災や本製品の破損の原因となります。

■火をつけたままその場を離れない
離れる時は必ず火を止めてください。火災の原因となります。

■炊飯以外で使用しない
天ぷらなどの油調理に使用しないでください。火災の原因になります。

⚠注意

■調理中及び調理直後は、「かまどさん 自動炊き」は熱くなっています。なべつかみやミトンを使い、やけどに注意して取り扱ってください。特に幼いお子様などが手に触れることのないようご注意ください。調理後も完全に冷めるまでは紙等の燃えやすいものの上には置かないでください。

■「かまどさん 自動炊き」はゴトクの中央にのせ安定させてご使用ください。不安定な状態で使用しますと、うまく炊けなかったり、ひっくり返ってやけどの原因になったりします。

■ストーブや他のコンロの上では絶対に使用しないでください。「かまどさん 自動炊き」の転倒や破損、異常加熱によるやけどの原因となります。また、オーブン・電子レンジでも使用しないでください。オーブン・電子レンジの故障や火災、「かまどさん 自動炊き」の破損の原因となります。

■「かまどさん 自動炊き」の中にコップや茶碗を入れないでください。欠け、割れの原因になります。

■「かまどさん 自動炊き」を落としたり、硬いものにぶつけるなどの衝撃を与えたりしないでください。破損や欠けでケガの原因となります。ぬれているときは特にもろくなりますのでご注意ください。

■流し台やテーブルの上に、じかに「かまどさん 自動炊き」を置かないでください。キズがついたり調理直後ではコゲあとが付いたりする原因になります。

■上蓋の蒸気穴の向きに気をつけてください。手前やなべ取手側に向けますとやけどの原因となります。

■土鍋本体、内蓋、上蓋は熱いうちに急に水につけたりして冷やさないでください。破損の原因となります。また内蓋、上蓋は直接火にかけないでください。

■万一ヒビ割れが生じた場合は加熱中に割れることがありますので、絶対に使用しないでください。

■炭を入れて七輪のような使い方はしないでください。破損の原因となります。また、思わぬ事故やケガの原因になります。

■なべ底の感熱部（黒い部分）を無理にはずそうとしたり、接着部を削ったりしないでください。なべ底と感熱部との間はシリコーン樹脂で接着しています。この部分は他の部分よりもやわらかいので、先端の細いものなどで削ったりしないでください。水もれの原因となることがあります。

ご使用の前に

ご購入後初めて使用される前におかゆを炊いて「目止め」をしてください。

目止めをする

①土鍋の水位線まで水を入れ（約650mℓ）、茶碗 1/3 くらい（約 50g）の「残りごはん」を一緒に入れてください。
②土鍋を小バーナーにセットします。
③上蓋だけを載せ、火力最大で 30 分間加熱してください。
　※タイマーをセットしておくと便利です。また、内蓋は載せないでください。
　※小バーナー以外のバーナーでは行わないでください。破損の原因となります。
　※加熱中に吹きこぼれそうになった場合は、火力を弱めてください。
④火を切ってから、おかゆを入れたまま約 6 時間放置してください。
⑤土鍋をきれいに洗った後、しっかり水を切り、一晩乾燥させてからご使用ください。

なぜ「目止め」をするの？
土鍋は土からできています。そのまま使用すると膨張、収縮を繰り返すことにより、水漏れやヒビ割れの原因となります。それを防ぐため、おかゆのでんぷん質を利用して目止めします。

残りご飯でないとダメなの？
「かまどさん 自動炊き」は熱を穏やかに伝えるために粗土を使用しています。したがって最初から濃いでんぷん質で目止めをする必要があります。一般に使われる米のとぎ汁では濃度が低く、またお米の状態から炊くと時間がかかりすぎ水が土鍋に浸透してしまうため、「残りごはん」を使った目止めをお願いします。

※土鍋本体には、遠赤外線効果の高い釉薬を使用しており、土鍋の内側には特有の色むらがありますが性能上問題ありません。

炊飯のしかた

お米の準備

①お米をはかる。
　180mℓ 用計量カップを使うと、1 カップで米 1 合になります。
　無洗米の場合は、無洗米計量カップを使用してください。
　※土鍋は浸透性があるので長時間水を入れておくことに向きません。
　　おいしくごはんを炊くために「かまどさん 自動炊き」とは別の器（ボウルなど）のご使用をおすすめします。
②たっぷりの水でさっとかき混ぜ、水を素早く捨てる。
③「かき混ぜ→洗い流す」を数回くり返し、水がきれいになるまで手早く洗う。
　無洗米の場合は、1、2 度すすいでにごりを少なくしてください。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、炊飯不良の原因となります。

お米を水に浸す

右の表を目安にお米を水に浸してください。
　※洗米が不十分だったり、割れ米やヒビの入ったお米が混じったりした場合、風味を損ね、炊きむら、着色の原因になります。
　※一度水に浸したお米は、砕けやすくなりますのでご注意ください。

お米の種類とモード		お米を水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
炊飯	白　米	30 分以上	60 分以上
	無 洗 米	30 分以上	60 分以上
	胚芽精米	60 分以上	90 分以上
	輸 入 米	60 分以上	90 分以上
	古　米	60 分以上	90 分以上

炊飯のしかた

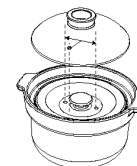
水加減

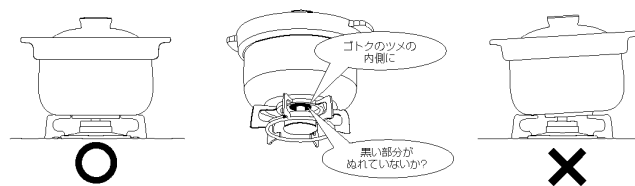
180mℓ 用計量カップを使うと、1 カップで水 180mℓ になります。
「かまどさん 自動炊き」本体の内側には、2 合炊きのときの水位目盛がついています。

米の量			水量
容量	重量	合数	
180mℓ	150g	1合	270mℓ
270mℓ	225g	1.5合	350mℓ
360mℓ	300g	2合	455mℓ
450mℓ	375g	2.5合	555mℓ

※水加減は目安です。新米・古米、かため、やわらかめなど、好みに応じて水を加減してください。
※無洗米は水を加えると表面に気泡ができて、水が吸収されにくくなります。一度洗い流すか、よくかき混ぜて気泡を飛ばしてください。また、無洗米計量カップで計量していない場合は、水の量を３%ほど多くしてください。

内蓋と上蓋

内蓋と上蓋の穴の位置は図の通り直角になるようにセットしてください。
そうすることによって、ほどよい気密性を保ちます。

なべを置く

「専用土鍋モード」または「土鍋モード」のあるコンロを使用します。
なべ底外側の感熱部（黒い部分）がぬれていないことを確認してください。
なべ底の凸部がゴトクのツメの内側に納まるようにセットしてください。

炊飯する

①コンロ操作部の炊飯スイッチを押し「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を選択する。
②点火操作をする。
③火力を自動調節し炊飯します。炊き上がると自動消火し、約 15 分間のむらしタイマーがスタートします。
　炊飯中およびむらし中はふたをあけないでください。
④むらしタイマーが終了するとブザーが鳴ってお知らせします。
※なべの中に長時間、料理を保存しないでください。

- 「専用土鍋モード」または「土鍋モード」を搭載した機種では、５段階のこげめ調節が可能です。詳しくは機器本体の取扱説明書をご覧ください。
- 炊き込みごはんの場合は、専用レシピやレトルトパックの分量を目安に水の量を調整してください。わからないときは具の重量と同じ程度を目安に水を足してください。

お手入れのしかた

1 ご使用後のお手入れ

スポンジを使ってぬるま湯で手早く洗ってください。クレンザーや金属たわしは使用しないでください。
洗った後は、しっかり水を切りよく乾燥させてください。

2 こびりつきが取れないとき

ぬるま湯を入れてしばらく置いてから洗ってください。
※むらしの時間が短いとこびりつきが多くなります。

3 ごはんが茶色っぽく炊けるとき

「かまどさん 自動炊き」に少しずつ入り込んだ、お米のでんぷん質やこげが炭化し目詰まりをしているため、茶色く出てきたものと思われますので、食べても問題ありません。
対処法として
1）土鍋本体を逆さまにして一昼夜、乾燥させてください。
2）水を7分目くらい入れて（あれば重曹を少々入れてください）沸騰させてください。
3）沸騰してから中火で15分くらい煮沸してください。
4）お湯を取り除き（熱いので気をつけて）半日くらい乾燥させたあと、再度目止め（☞3ページ）をしてください。

4「かまどさん 自動炊き」にヒビが入ったとき

「かまどさん 自動炊き」を火にかけ、膨張、収縮を繰り返すことによってヒビが入ることがあります。それは割れたということではなく、土を原料とした土鍋の性質です。
ヒビによって水もれする場合は、再度目止め（☞3ページ）をしてください。

5「かまどさん 自動炊き」にカビが生じたとき

「かまどさん 自動炊き」に7分目くらいの水と、酢を大さじ2杯〜3杯入れ10分くらい煮沸してください。
※カビの跡は残ることがありますが、カビ自体は死滅しています。

料理例

梅干の炊き込みご飯

材　料
米……………………………………………… 2合
梅干 ……………………………… 3〜4個
青ジソ ……………………………… 5〜6枚
昆布 ………………………………… 5cm角

作り方
❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れ、お米を浸漬（P.3 お米を水に浸す）する。
❷梅干を適当にほぐし果肉と種、昆布も一緒にお米の上に乗せる、中蓋と上蓋をセットする。
❸「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
❹炊き上がれば、青ジソの千切りを入れよくかき混ぜる。
「かまどさん 自動炊き」ならではの1品です、傷みにくくお弁当やおにぎりにぴったりです。

前記の分量に「なめたけビン詰め」「シーチキン」または「さば缶」など100g程度を目途に追加しても上手く炊けます。この場合、水加減は減らしてください。薬味は青ジソ、ねぎ、生姜の千切りなどが良く合います。
（アルミや鉄系鍋では梅干の酸で表面処理を傷める場合があります。必ず「かまどさん 自動炊き」をお使いください。）

シーチキンの炊き込みご飯

材　料
米……………………………………………… 2合
シーチキン缶詰……………………… 50g×2個
塩……………………………………………… 少々
コンソメ……………………………………… 2個

作り方
❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線より控えめで水を入れ、お米を浸漬（P.3 お米を水に浸す）する。
❷シーチキンの缶詰をほぐし油汁を取り除き、お米の上に乗せる。コンソメも砕いて入れる。中蓋と上蓋をセットする。
❸「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
❹炊き上がればよくかき混ぜる。

サザエの炊き込みご飯

材　料
米……………………………………………… 2合
サザエ ……………………………… 5〜6個
こんぶ…………………………………… 5cm角
酒………………………………………… 大さじ2
薄口しょう油 …………………………… 大さじ2
塩……………………………………………… 少々

作り方
❶お米を洗って「かまどさん 自動炊き」の目盛線まで水を入れお米を浸漬（P.3 お米を水に浸す）する。
❷サザエは殻を金づちで割り、身の部分をぶつ切りにする、（お好みでしっぽの部分は塩ゆでにする、ゆで汁も炊く時使用する場合はその分❶の水を減らす）。
❸サザエの身、昆布も一緒にお米の上に乗せる、酒、薄口醤油、塩を入れ、中蓋と上蓋をセットする。
❹「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットし「専用土鍋モード」または「土鍋モード」で炊く。
茹でたサザエのしっぽに少し醤油をかけるとお酒の肴になります、又ゆで汁を使うと磯の香りが強くでます。

おかゆ（参考）

材　料
米………………………………… 1合（180mℓ）
水……………………………………… 900mℓ
塩……………………………………………… 少々
※詳しくは機器本体の取扱説明書をご覧ください。

作り方
❶「かまどさん 自動炊き」に研いだ米と水を入れ30分ほど浸す。
❷「かまどさん 自動炊き」をコンロに正しくセットする。
❸コンロ操作部の「おかゆモード」を選択し点火する。
※「専用土鍋モード」または「土鍋モード」ではできません。
❹炊き上がると自動消火し、ブザーが鳴ってお知らせします。
※内蓋の上におねばがたまっていますので、3分程度待ってから上蓋をあけてください。
❺お好みで塩を加え、かき混ぜる。
※調理中にふたを取ったりしないでください。
※土鍋のため多少出来映えに違いが出ます。水量などで調整してください。

炊飯専用土鍋 取扱説明書
RN-BV3ER-X7DS〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201932
RN-BV3ER-X7SS〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201933
RN-BV3ER-G7BB〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201934
RN-BV3ER-X7WS〈RHB7IW15GV3-W〉 110800201935
01